



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

# MASA MADRE LÍQUIDA

## MASA MADRE DE TRIGO

### CÓDIGO DE ARTÍCULO

- 20507

### CARACTERÍSTICAS

- MASA MADRE LÍQUIDA es una masa madre de trigo líquida fermentada bajo un estricto control de elaboración, apta para preparar masa madre o poolish.
- Aporta acidez a las masas, facilitando los procesos mecanizados y mejorando los procesos de trabajo.
- Los elaborados se caracterizan por un gran aroma y el sabor característico de la masa madre de trigo. Además, se mantienen frescos durante más tiempo.
- Con MASA MADRE LÍQUIDA obtenemos una regularidad imposible de conseguir con masas madre artesanas.

### DOSIS

- De 5 a 20 g de MASA MADRE LÍQUIDA por kg de harina.

### MODO DE EMPLEO

- Mezclar con la harina y los demás ingredientes.

### INGREDIENTES

- Masa madre de **trigo** (agua, harina de **trigo**, cultivo starter, levadura), acidulantes: E 270, E 260; harina de malta de **trigo**.

### PRESENTACIÓN

- Bidón de plástico de 12,5 kg.

### CONSUMO PREFERENTE

- 6 meses almacenado en lugar fresco y seco en el envase original cerrado.

### ORIGEN

- Producido en la Unión Europea.



Versión 01/2016 Válida a partir del: 22/08/2016

### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

100 g contienen:

|                                |                   |
|--------------------------------|-------------------|
| Valor energético               | 616 kJ / 145 kcal |
| Grasas                         | 0,7 g             |
| <i>de las cuales saturadas</i> | 0,2 g             |
| Hidratos de carbono            | 22,5 g            |
| <i>de los cuales azúcares</i>  | 0,5 g             |
| Fibra alimentaria              | 1,7 g             |
| Proteínas                      | 4,9 g             |
| Sal                            | 0,01 g            |

La indicación de los nutrientes y de la energía se basa en las disposiciones en vigor en la CE, considerando en particular el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

Confirmamos que nuestros productos no necesitan señalizarse como tratados genéticamente de acuerdo a las normativas 1829/2003, 1830/2003 de la UE.

La empresa IREKS produce en conformidad con las reglas de HACCP y está certificada según ISO 9001:2015.

## **INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS**

Lista de los ingredientes que pueden provocar intolerancias alérgicas y de otro tipo, según anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

|  |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>+ <b>Cereales que contengan gluten y productos derivados</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ <b>Trigo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>° Centeno</li> <li>° Cebada</li> <li>° Avena</li> <li>° Espelta</li> <li>- Trigo khorasan</li> </ul> </li> <li>- Crustáceos y productos a base de crustáceos</li> <li>- Huevos y productos a base de huevo</li> <li>- Pescado y productos a base de pescado</li> <li>- Cacahuets y productos a base de cacahuets</li> <li>- Soja y productos a base de soja</li> <li>- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</li> <li>- Frutos de cáscara (p. ej. nueces) y productos derivados           <ul style="list-style-type: none"> <li>- Almendras</li> <li>- Avellanas</li> <li>- Nueces</li> <li>- Anacardos</li> <li>- Pacanas</li> <li>- Nueces de Brasil</li> <li>- Alfóncigos</li> <li>- Nueces macadamia</li> </ul> </li> <li>- Apio y productos derivados</li> <li>° Mostaza y productos derivados (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm)</li> <li>- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</li> <li>- SO<sub>2</sub> y sulfitos en c superiores a 10 mg/kg(l) como SO<sub>2</sub></li> <li>- Altramuces y productos a base de altramuces</li> <li>- Moluscos y productos a base de moluscos</li> </ul> </li> </ul> |
|--|

+ contenidos/as según receta

- no contenidos/as según receta

° trazas no pueden ser excluidas – IREKS GmbH se esfuerza por evitar contaminaciones cruzadas también de parte de sus proveedores. Pero estas no siempre pueden ser excluidas completamente debido a cultivo y producción.