

Página: 1 de 3 Fecha: 14/10/22

Versión: 7

Producto	GB CIABATTA B		
Código	500000343		
Descripción	Preparado para la elaboración de panes especiales tipo Ciabatta y panes hidratados.		
Dosis de uso Mix al 30%			
No destinado a la venta al por menor			

	AB Mauri			
Datos del Proveedor	Calle Levadura, 5			
	14710 Villarrubia (Córdoba), España			
Contacto	Tel: 957 327 001	Fax: 957 327 337	E-mail: pedidos@abmauri.com	

LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo, harina de centeno, sal, salvado de centeno, agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico, enzimas*.

*Ingredientes que actúan como coadyuvantes en las masas, no teniendo función tecnológica en los elaborados finales.

INFORMACIÓN SENSORIAL		
Aspecto	Mezcla en polvo	
Color	Beige	
Aroma	Característico, libre de olores extraños	

INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA			
Sal	4,692 – 6,348%	Método interno	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)			
Valor energético	323kcal / 1339kj		
Grasas	1,31g		
Ácidos grasos saturados	0,26g		
Hidratos de carbono	66,11g		
Azúcares	1,26g		
Fibra alimentaria	4,14g		
Proteínas 10,10g			
Sal	5,83g		
Información nutricional calculada con los valores medios de los i	ingredientes y aditivos utilizados.		



Página: 2 de 3 Fecha: 14/10/22

Versión: 7

ENVASE, TRANSPORTE Y ALMACENAJE			
Envase	Sacos de papel y PE con 25 kg		
Condiciones de Transporte y Almacenaje recomendadas	Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto, cerrar adecuadamente y consumirlo lo antes posible, alejado de fuentes de malos olores.		
Vida útil	6 meses desde la fecha de producción, en correctas condiciones de almacenaje siempre que el envase permanezca cerrado. Conservación una vez abierto: hasta su fecha de consumo preferente siempre que el envase esté bien cerrado y en las condiciones descritas anteriormente.		
Formato del número de lote	XXYYYYYY (22000122) XX – año (2022) YYYYYY – número incremental de producción (000122)		

INFORMACIÓN ALÉRGENOS			
Componente Según el Reglamento (UE) № 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.	Contiene como ingrediente en el producto	Posible presencia por contaminación cruzada	Comentarios
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	Sí	-	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	No	No	
Huevos y productos a base de huevo.	No	No	
Pescado y productos a base de pescado.	No	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	No	No	
Soja y productos a base de soja.	No	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	No	
Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (de nogal) (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoiesi (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia y nueces de Australia (Macadamia ternifolia), y productos derivados.	No	No	
Apio y productos derivados.	No	No	
Mostaza y productos derivados.	No	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	No	No	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresado como SO_2 .	No	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No	

Nota: Los alérgenos soja y mostaza no se usan como ingredientes en la línea de producción, ni hay contaminación cruzada dentro de la planta, pero no se puede excluir una posible contaminación cruzada en el campo y/o la cadena de suministro.



FICHA TÉCNICA

Página: 3 de 3

Fecha: 14/10/22

Versión: 7

DECLARACIÓN OGM

Según los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 este producto no contiene ingredientes modificados genéticamente y en el mismo centro de fabricación no se usan ingredientes modificados genéticamente. Se toman todas las precauciones posibles para asegurar que los ingredientes que podrían ser modificados genéticamente, proceden de fuentes no modificadas genéticamente.

INFORMACIÓN DE IDONEIDAD			
Adecuado para	Si	No	Detalles
Vegetarianos (ovo-lacto)	✓		
Veganos	✓		

CONTAMINANTES

Este producto cumple el Reglamento (CE) Nº 1881/2006 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

La Información proporcionada en esta ficha técnica está basada en la fórmula del producto en la fecha de emisión de la misma.

La validez de esta ficha técnica será de tres años siempre que no haya una modificación previa.

CONFIDENCIALIDAD

La Información contenida en esta ficha técnica es confidencial. Es Información propiedad de AB Mauri. Está destinada al uso exclusivo de la persona o empresa a la que se proporciona. La Información de la ficha técnica está sujeta a copyright y no debe ser utilizada, difundida, copiada o revelada a terceros sin el consentimiento por escrito de AB Mauri.