

Nombre del artículo: **EXTRACTO DE MALTA**

Número del artículo: **114900E**

Datos del producto

Número estadístico de la mercancía: 1901 90 99

País productor: República Federal de Alemania

Tipo de envase: 12,5 kg saco de papel

Descripción: Mezcla de harina de malta de trigo y extracto de malta de cebada
Dosis: de 10 a 30 g por kg de harina

Tiempo de conservación mínimo: 12 meses

Condiciones de almacenaje: conservar en un lugar fresco y seco en el envase original cerrado

Aspecto: polvo beige

Lista de ingredientes

Ingredientes: Harina de malta de **trigo**, extracto de malta (malta de **cebada**, agua)
(en orden descendiente)

Información QUID: 75 % harina de malta de trigo

Datos analíticos

Valor pH (10 g/200ml)	5,2 -	6,4
Grado de acidez	7,0 -	13,0
Peso a granel	624 -	763 g/l
Agua	</=	7,0 %
Unidades EBC (fotométrico)	<	20
Unidades SKB	<	20
Ceniza (500 °C)	1,2 -	1,8 %
Proteínas (N x 6,25)	10,6 -	15,8 %
Almidón	38,3 -	51,8 %
Materias grasas	1,4 -	1,8 %
Fibra alimentaria	7,2 -	9,8 %

La determinación de la tonalidad según el EBC solo es válida, en principio, para los productos de malta claros y líquidos. En parte, el efecto cromático en la masa y en los elaborados puede variar significativamente y, en ocasiones, resultar más intenso.

Información nutricional

100 g contienen:

Valor energético	1.520 kJ	359 kcal
Grasas	1,6 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>saturadas</i>	0,6 g	
Hidratos de carbono	68,7 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>azúcares</i>	12,7 g	
Fibra alimentaria	8,5 g	
Proteínas	13,2 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 U.E.

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

IREKS utiliza el término "Clean Label" (etiqueta limpia) para los productos que no contienen aditivos o a los que se ha añadido solo ácido ascórbico (E 300) en el caso de elaborados de panadería o bien solo gasificantes en el caso de elaborados de pastelería cocida, y únicamente aromas naturales.

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.

- + **Cereales que contengan gluten y productos derivados**
 - + **Trigo incluido espelta, farro, trigo khorasan**
 - Centeno
 - + **Cebada**
 - Avena
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja¹
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
- Frutos de cáscara (p.ej. nueces) y productos derivados
 - Almendras
 - Avellanas
 - Nueces
 - Anacardos
 - Pacanas
 - Nueces de Brasil
 - Alféncigos
 - Nueces macadamia
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
- Altramuces y productos a base de altramuces
- Moluscos y productos a base de moluscos

- + 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.
La información sobre los valores límite internos se refiere al alimento alérgico, no a su contenido de proteínas.

¹ Nota:

Contenido de soja <= 50 mg/kg