

# Certificado de Calidad

Nombre del artículo: **MASA MADRE PIE**

Número del artículo: **123000E**

## Datos del producto

Número estadístico de la mercancía: 2106 90 98

País productor: República Federal de Alemania

Tipo de envase: 12,5 kg saco de papel  
25 kg saco de papel  
650 kg big bag

Descripción: Masa madre de trigo en polvo inactiva

Dosis: de 10 a 50 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 claro

## Lista de ingredientes

Ingredientes: Masa madre de **trigo** en polvo inactiva (harina de **trigo**, cultivo starter)  
(en orden descendiente)

Este documento se ha creado automáticamente y es válido también sin la firma original.

123000E MASA MADRE PIE

Válido a partir del 01.08.2022

1 de 3



**IREKS**

## Datos analíticos

Valor pH (10g/200ml)	3,3 -	4,0
Grado de acidez	39,0 -	45,0
Peso a granel	775 -	948 g/l
Agua	6,0 -	11,0 %
Ceniza (500 °C)	0,9 -	1,3 %
Proteínas (N x 6,25)	9,8 -	14,6 %
Almidón	54,3 -	73,5 %
Materias grasas	1,5 -	1,9 %
Fibra alimentaria	5,3 -	7,1 %

## Información nutricional

100 g contienen:		
Valor energético	1.509 kJ	356 kcal
Grasas	1,7 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>saturadas</i>	0,8 g	
Hidratos de carbono	66,9 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>azúcares</i>	1,1 g	
Fibra alimentaria	6,2 g	
Proteínas	12,2 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.

Este documento se ha creado automáticamente y es válido también sin la firma original.

123000E MASA MADRE PIE



Válido a partir del 01.08.2022

2 de 3

## 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 soja<sup>1</sup>
  - 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.

<sup>1</sup> Nota:

Contenido de soja  $\leq 50$  mg/kg

Este documento se ha creado automáticamente y es válido también sin la firma original.

123000E MASA MADRE PIE

Válido a partir del 01.08.2022

3 de 3

