

Nombre del artículo: **KÖNIG LUDWIG-BROT****Número del artículo:** **131007E****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:	Mix para la elaboración de pan especial al estilo bávaro con centeno y trigo espelta
Dosis:	50 %
Tiempo de conservación mínimo:	9 meses
Condiciones de almacenaje:	conservar en un lugar fresco y seco en el envase original cerrado
Aspecto:	polvo beige

Lista de ingredientes

Ingredientes: (en orden descendiente)	Harina de trigo espelta , harina de malta (trigo espelta, centeno), masa madre de centeno en polvo inactiva (harina de centeno , cultivo starter), gluten de trigo, trigo espelta integral triturado, harina integral de trigo espelta , sal yodada, estabilizante goma guar, maltodextrina, azúcar, extracto de malta (malta de cebada , agua), salvado de trigo , emulgente monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos, concentrado de uva, agente de tratamiento de la harina ácido ascórbico, enzimas
Información QUID:	42 % harina de trigo espelta 12 % harina de centeno 13 % harina de malta (trigo espelta, centeno) 5 % trigo espelta integral triturado 5 % harina integral de trigo espelta

Datos analíticos

Valor pH (10 g/200 ml)	4,1 -	5,0
Grado de acidez	10,0 -	15,0
Peso a granel	608 -	743 g/l
Agua	8,1 -	11,0 %
Ceniza (500 °C)	4,4 -	6,6 %
Proteínas (N x 6,25)	13,7 -	20,5 %
Almidón	42,0 -	56,8 %
Materias grasas	2,5 -	3,1 %
Fibra alimentaria	6,5 -	8,7 %

Información nutricional

100 g contienen:		
Valor energético	1.429 kJ	338 kcal
Grasas	2,8 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>saturadas</i>	1,3 g	
Hidratos de carbono	56,9 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>azúcares</i>	4,0 g	
Fibra alimentaria	7,6 g	
Proteínas	17,1 g	
Sal	4,4 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.

Nuestros productos y las masas elaboradas con ellos no están destinados al consumo en crudo y deben estar siempre bien cocidos.

Por la presente confirmamos que los envases que utilizamos han sido sometidos a pruebas de conformidad según todas las normativas aplicables (reglamento (CE) 1935/2004, reglamento (CE) 2023/2006; para los plásticos también reglamento (CE) 10/2011).

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 (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 50 ppm)
- ° 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 (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm)
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 5 ppm)
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
- Altramuces y productos a base de altramuces (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm)
- Moluscos y productos a base de moluscos

- + contenidos/as según receta
- no contenidos/as según receta
- ° trazas no pueden ser excluidas

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