

<b>Producto</b>	<b>FRIOPLUS CONTROL</b>
<b>Código</b>	500000258
<b>Descripción</b>	Mejorante para pan y panes especiales en polvo especial para procesos de fermentación controlada.
<b>Dosis de uso</b>	0,8 – 1,5% sobre el peso de la harina.
Producto no destinado a consumo directo. Uso profesional.	

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

### LISTA DE INGREDIENTES

Harina de trigo, emulgentes (E471, E472e), antiaglomerante (E170), agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico y enzimas\*.

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

### INFORMACIÓN SENSORIAL

<b>Aspecto</b>	Polvo fino y suelto
<b>Color</b>	Beige
<b>Aroma</b>	Ácido

### INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

<b>Ácido ascórbico</b>	1,080 - 1,560%	Método interno
<b>Índice de acidez</b>	10,30 - 12,70 mg KOH/g	Método interno

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100g)

<b>Valor energético</b>	417 kcal /1732 kj
<b>Grasas</b>	19,12 g
Ácidos grasos saturados	18,00 g
<b>Hidratos de carbono</b>	58,21 g
Azúcares	0,48 g
<b>Fibra alimentaria</b>	0,52 g
<b>Proteínas</b>	7,94 g
<b>Sal</b>	0,010 g

*Información nutricional calculada con los valores medios de los ingredientes y aditivos utilizados.*

## 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.

## ENVASE, TRANSPORTE Y ALMACENAJE

<b>Envase</b>	Sacos de papel y PE con 25 kg
<b>Condiciones de Transporte y Almacenaje recomendadas</b>	Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, cerrar adecuadamente y alejarlo de fuentes de malos olores.
<b>Vida útil</b>	9 meses desde la fecha de producción, en correctas condiciones de almacenaje y 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.
<b>Formato del número de lote</b>	XXYYYYYY (20000122) XX – año (2020) YYYYYY – número incremental de producción (000122)

## INFORMACIÓN ALÉRGICOS

<b>Componente</b> <i>Según el Reglamento (UE) N° 1169/2011 y sus modificaciones posteriores.</i>	<b>Contiene como ingrediente en el producto</b>	<b>Posible presencia por contaminación cruzada</b>	<b>Comentarios</b>
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	Sí	No	
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	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	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 ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces (de nogal) ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas [ <i>Carya illinoiesi</i> (Wangenh.) K Koch], castañas de Pará ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces de macadamia y nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), 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 <sub>2</sub> .	No	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No	

**INFORMACIÓN DE IDONEIDAD**

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

**CONTAMINANTES**

Este producto cumple el Reglamento (CE) N° 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.

ELABORADO POR:

Técnico de Laboratorio B.I.