

SOUTH COOKIE SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS TIPO COOKIES

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivas, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDADA	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	356,3/1490,7
PROTEINA	g	5
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	< 10
HIDRATOS DE CARBONO	g	80,7
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	1,5
De las cuales SATURADAS	g	0,09
SAL	g	1
CENIZAS	g	0,6

GRANULOMETRÍA

B/250	%	>95
-------	---	-----

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AEROBIOS MESÓFILOS 10g	ufc /g	< 10.000
MOHOS 10g	ufc /g	< 10.000
ESCHERICHIA COLI 10g	ufc /g	< 100
SALMONELLA 25g	ufc /25g	Ausencia.

OTRA INFORMACIÓN

INGREDIENTES

Almidón de maíz, harina de garbanzo, aroma de vainilla, almidón de tapioca, sal y hpmc.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20Kg, con etiqueta impresa.

Olor	Vainilla
Color	Crema

PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

15 meses después de la fecha de fabricación dentro de embalaje original sin abrir y sin dañar. Almacenar en lugar fresco y seco (Humedad relativa máx. 65%) entre 18°C a 25°C. Proteger de la luz. Cerrar bien el envase después de su utilización.

PROCESO PARA 1kg de MIX

- 1ª.- Poner en un bol 500g de mantequilla o manteca derretida.
- 2º.- Añadir 270g de azúcar, 100g de agua tibia y 1kg de MIX.
- 3º.- Amasar hasta conseguir una masa homogénea.
- 4º.- Dividir en piezas, colocar, aplastar suavemente y meter en el horno a 180º unos 15´.
- 5º.- No tocar hasta que se enfríen completamente.

SOUTH COOKIE SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE GALLETAS TIPO COOKIES

ALÉRGENOS

Según el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores	Presencia en línea de producción	Presencia en el Producto
Cereales con Gluten y sus derivados	-	-
Crustáceos y sus derivados	-	-
Huevos y sus derivados	X	-
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuetes y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	X	-
Leche (incluida lactosa) y sus derivados	-	-
Frutos de cáscara y sus derivados	-	-
Apio y sus derivados	-	-
Mostaza y sus derivados	-	-
Sésamo y sus derivados	-	-
Moluscos y sus derivados	-	-
Altramuz y sus derivados	-	-
Dióxido de Azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO ₂	-	-