



EASY NO SUGAR YEAST DOUGH

PREPARADO EN POLVO PARA LA SUSTITUCIÓN TOTAL DEL AZÚCAR AL 100% EN MASAS FERMENTADAS

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, aditivos, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDA	VALORES por 100g
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	379,6/1588,2
PROTEÍNA	g	1,4
HIDRATOS DE CARBONO	g	91,2
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	1,1
De las cuales SATURADAS	g	0,06
SAL	g	0,02
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	<10
CENIZAS	g	0,3
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

Polidextrosa prebiótica, sorbitol, maltitol, harina de arroz, almidón de maíz, emulsionante, harina de maíz, goma xantana, HPMC, fibra vegetal, proteína vegetal, aroma, antiapelmazante (carbonato cálcico), corrector de acidez (ácido cítrico) y sucralosa.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

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

Color
Olor

Amarillo natural
Vainilla

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

1º: Sustituir totalmente el azúcar por el preparado Easy no sugar.

2º: Añadir un 1% más de levadura de lo habitual.

3º Amasar y trabajar igual que una masa con azúcar.



EASY NO SUGAR YEAST DOUGH

PREPARADO PARA LA SUSTITUCIÓN TOTAL DE ALZÚCAR AL 100% EN MASAS FERMENTADAS

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

AGUA

DIRECTIVA EUROPEA 98/83/EC.- SOBRE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO.

EL REAL DECRETO 140/2003.- POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS SANITARIOS DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO.

HIGIENE, MANIPULADORES

RD 1094/87.- REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS.

REGLAMENTO EUROPEO 178/2002.- POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS PRINCIPIOS Y LOS REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA , SE CREA LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SE FIJAN PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

REGLAMENTO 852/2004.- RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

REAL DECRETO 640/2006.- POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE, DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

RD 109/2010 DEROGA RD 202/2000, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CONTAMINANTES

REGLAMENTO 2174/2003.- AFLATOXINAS

REGLAMENTO 472/2002.- OCRATOXINAS

CONTENIDO MAXIMO DE DETERMINADOS CONTAMINANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: **2002/32/EC** Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES DIRECTIVAS DE LA COMISION **1881/2006EC**, **1126/2007(FUMO)**, **2007/52/EC** (AMMENDING 86/362, 86/363 Y 90/642) Y **2006/92/EC** (AMMENDING 76/895, 86/362 Y 90/642) Y **91/414** Y **396/2005**

REGLAMENTO 629/2008 QUE MODIFICA AL 1881/2006 SOBRE EL CONTENIDO MAXIMO DE DETERMINADOS CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO ELPLOMO, CADMIO Y MERCURIO

REGLAMENTO 165-2010 QUE MODIFICA AL 1881/2006 SOBRE EL CONTENIDO MAXIMO DE AFLATOXINAS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETIQUETADO

REGLAMENTO 1935/2004 PARA MATERIALES Y OBJETOS QUE ENTREN EN CONTACTO CON ALIMENTOS

REAL DECRETO 103/2009, DE 6 DE FEBRERO, POR EL QUE SE MODIFICA EL REAL DECRETO 866/2008, DE 23 DE MAYO, POR EL QUE SE APRUEBA LA LISTA DE SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA FABRICACIÓN DE MATERIALES Y OBJETOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE ENSAYO. ESTE REAL DECRETO INCORPORA A NUESTRO ORDENAMIENTO JURÍDICO LA DIRECTIVA 2008/39/CE

OGM

PRODUCTO NO OGM ,POR LO QUE NO LE ES APLICABLE LA REGULACIÓN CE 1829/2003 Y 1830/2003



EASY NO SUGAR YEAST DOUGH

PREPARADO EN POLVO PARA LA SUSTITUCIÓN TOTAL DEL AZÚCAR AL 100% EN MASAS FERMENTADAS

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	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	-	-