



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS



NOMBRE DEL PRODUCTO

PAN DE MOLDE SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA PANIFICACIÓN

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 MEDIDA	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	314,1/1314,2
PROTEINA	g	2,3
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	<10
HIDRATOS DE CARBONO	g	74,9
De los cuales AZÚCARES	g	1,4
GRASAS	g	0,6
De las cuales SATURADAS	g	0,5
SAL	g	0,6
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

Fécula de patata, harina de arroz, fibra vegetal, harina de maíz, almidón de tapioca, azúcar, impulsor, goma xantana, Hpmc, sal y aroma a corteza de pan.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

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

Olor	Corteza de pan
Color	Blanco 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 100g de MIX

- 1º. Precalentar el horno a 210°C.
- 2º. Poner en un bol 87,7g de agua muy caliente (por encima de 45°C) y disolver 3,5g de levadura seca. Añadir 1,75g de aceite de girasol y mezclar. Añadir 3,5g de mantequilla en pomada.
- 3º. Poner en otro bol los 100g del MIX y 10,5g de otra harina sin gluten (arroz, maíz, garbanzo...) y añadirlos a la mezcla anterior.
- 4º. Batir con palas unos 9' a velocidad media-baja.
- 5º. Preparar un molde con aceite o papel de horno (si se quiere dar forma de hogaza, utilizar un molde redondo) y llenarlo con el batido que se ha preparado, hasta un máximo de 2/3 del molde. Tapar con papel de aluminio y realizar unos agujeros para que la masa respire.
- 6º. Si se quiere usar semillas, pesar unos 8,8g y colocar sobre el batido una vez colocado en el molde.

Para un peso de 400-500g de masa, hornear a 210°C durante 18', quitar la tapa y dejar en el horno otros 5' para que se dore la corteza. Sacar del horno, desmoldar con cuidado de no quemarse y dejar enfriar en una rejilla o similar.



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS

NOMBRE DEL PRODUCTO



PAN DE MOLDE SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA PANIFICACIÓN

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	-	-
Cacahuets 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	-	-