



## TEMPURA SIN GLUTEN

### PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE TEMPURAS PARA RESTAURACIÓN

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 MEDIDAD	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	10
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	313,3/1310,8
PROTEINA	g	5,7
HIDRATOS DE CARBONO	g	78,2
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	1,5
De las cuales SATURADAS	g	0,02
SAL	g	1,5
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	< 10
CENIZAS	g	0,5

#### 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

Harina de arroz, sal, betacaroteno, bicarbonato sódico y Hpmc.

#### ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20Kg y en paquetes de 125g a 1Kg, con etiqueta impresa.

Olor	-
Color	Blanco

#### 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.- Poner en un bol 125g de agua tónica a temperatura ambiente y 100g del MIX.
- 2º.- Batir suavemente hasta obtener una pasta homogénea.
- 3º.- Dejar reposar 20' tapado.
- 4º.- Remover la masa con la espátula haciendo movimientos envolventes.
- 5º.- Utilizar con aceite muy caliente.



## TEMPURA SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE TEMPURAS PARA RESTAURACIÓN

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	-	-
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 <sub>2</sub>	-	-