

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Страна 1 от 2
Версия PS-RU00349225v001
Действительно с 08.08.2018



Кондитерский полуфабрикат – смесь «Хефетайг 20%»

Basismischung Hefeteig Star 20%

Артикул RU00349225

Описание продукта

Кондитерский полуфабрикат – смесь «Хефетайг 20%» для дрожжевого теста без добавок и эмульгаторов. Используется в соотношении 20% к массе муки.

Сенсорные характеристики

Светло-желтый порошкообразный продукт

Состав

Сахар; мука пшеничная; хлопья картофельные; молоко сухое обезжиренное; соль; сыворотка молочная сухая; ароматизатор; порошок вишни; куркума; паприка; технологические вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения: альфа-Амилаза, Ксиланаза.

Не содержит Аспартам и Аспартам-ацесульфамат соль.

Код ТН ВЭД

1901200000

Пищевая ценность в 100 г. продукта

Энергетическая ценность: 1536 кДж (362 ккал)
жиры: 2,9 г
- из них насыщенные: 1,7 г
углеводы: 73 г
- из них сахар (моно – и дисахарид): 62 г
пищевые волокна: 0,8 г
белки: 10 г
соль: 6,2 г

Соль из природных натриевых скважин

Основной рецепт

2,000 кг смеси «Хефетайг 20%», RU00349225
8,000 кг пшеничной муки
2,000 кг цельного яйца
1,500 кг масла/маргарина
0,500 кг дрожжей
1,950 л воды

15,950 кг общий вес всех компонентов

Применение

Время смешивания: 1-я скорость: 4 мин., 2-я скорость: 6 мин.
Температура теста: 27 – 29°C
Отлежка теста: 15 мин.
Масса теста для 1 изделия: 500 г
Время брожения: 60 – 70 мин.
Температура выпекания: 180°C
Время выпекания: прибл. 30 мин.

Правовой статус

Не содержит ГМО.
Данный продукт не подлежит обязательной сертификации в соответствии с положением (ЕС) № 1829/2003 и (ЕС) № 1830/2003.

Продукт и упаковка соответствуют действующему национальному и европейскому законодательству, в том числе Регламенту ЕС № 1169/2011. Продукты или вещества, вызывающие аллергию или непереносимость, перечислены в Приложении II к Регламенту (ЕС) № 1169/2011 Европейского Парламента и Совета от 25 сентября 2011 года. Маркировка аллергенов регулируется в первом абзаце статьи 9 Постановления (ЕС) № 1169/2011 и в статье 21 Приложения II.

Пфанл Бакмиттель ГмбХ производит продукцию согласно Системе Международной Сертификации ХАССП, соответствующую требованиям стандарта на пищевую продукцию IFS Food, DIN ISO 9001 и 22000.

Список аллергенов

Возможное содержание аллергенов	Согл. рецептур	На линии	В производстве
Зерновые, содержащие клейковину и продукты из них	✓	✓	✓
Ракообразные и продукты из них			
Яйца и продукты из яиц		✓	✓
Рыба и рыбопродукты			
Арахис и продукты на основе арахиса			
Соя и продукты из сои		✓	✓
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)		✓	✓
Орехи и продукты из них		✓	✓
Сельдерей и продукты из сельдерея			
Горчица и продукты из горчицы			
Семена кунжута и продукты с добавлением кунжута		✓	✓
Двуокись серы и сульфиты с концентрацией более 10 мг/кг			
Люпин и продукты с добавлением люпина			
Моллюски и продукты из моллюсков			

Упаковка

Бумажный мешок с п/э вкладышем весом 25 кг
1 паллета = 30 x 25 = 750 кг

Срок годности с даты изготовления

300 дней

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Страни 2 от 2
Версия PS-RU00349225v001
Действительно с 08.08.2018



Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте при комнатной температуре! После вскрытия упаковку закрывать!

Прочие характеристики

Влажность: 3 %