



## FICHA TÉCNICA: LEVADURA EN POLVO


Cód.: PC-FT-03-511

Ed.: 10

Fecha: 28/11/2018

Página 1 de 2

<b>Descripción</b>	Polvo sin olor de color blanco o crema y de sabor ácido. Es una agente gasificante con el objeto de aumentar el volumen de algunos alimentos.
<b>Composición o Ingredientes</b>	Gasificantes: Glucono delta lactona E-575 y Carbonato ácido de sodio E-500ii, harina de maíz y corrector de acidez: Tartrato monopotásico E-336i.
<b>Información Nutricional (100 g)</b>	Valor Energético: 1.062,5 kj/250 kcal Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g Hidratos de Carbono: 20,6 g De los cuales azúcares: 0 g Proteínas: 0 g Sal: 16,5 g
<b>Uso</b>	Se emplea como agente leudante para masas de harina, rebozados y esponjante de tortillas. También se usa en bizcochos, magdalenas, tartas, buñuelos, rebozados, masas de empanadas y churros,...
<b>Alérgenos</b>	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
<b>OGMs</b>	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
<b>Condiciones de almacenamiento</b>	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
<b>Vida útil</b>	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
<b>Características biológicas</b>	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
<b>Características físico-químicas</b>	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, s.l. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
<b>Control de calidad</b>	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
<b>Etiquetado</b>	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
<b>Menciones adicionales del etiquetado</b>	<b>Modo de empleo:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Repostería en general:</b> Por cada 400g de harina añadir 16g (1 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Bizcochos, tartas y magdalenas:</b> Por cada 250g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Buñuelos:</b> Por cada 300g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Masas para empanadas y churros:</b> Por cada 500g de harina añadir 16g (1 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Brazo gitano:</b> Por cada 200g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Tortillas:</b> Por cada 3 huevos añadir 8g (1/2 sobre) de levadura.</li><li>• <b>Rebozados:</b> Por cada 250g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura.</li></ul> <b>*DOSIFICACIONES ORIENTATIVAS, PUDIENDO VARIAR SEGÚN RECETA.</b>
<b>Fabricante</b>	<b>LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.</b> Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante)

	<b>FICHA TÉCNICA: LEVADURA EN POLVO</b>	<b>Cód.:</b> PC-FT-03-511
		<b>Ed.:</b> 10
		<b>Fecha:</b> 28/11/2018
		<b>Página</b> 2de 2

	Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
<b>Registro Sanitario</b>	40.15460/A
<b>Legislación Aplicable</b>	R.D. 3177/1983, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios y sus modificaciones. Reglamento "C.E." N° 1333/2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones

\* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.