Descripción	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.
Composición o Ingredientes	Gasificantes: Glucono delta lactona E-575 y Carbonato ácido de sodio E-500ii, harina de maíz y corrector de acidez: Tartrato monopotásico E-336i.
Información Nutricional (100 g)	Valor Energético: 1.062 kj/250 kcal Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g Hidratos de Carbono: 21 g De los cuales azúcares: 0 g Proteínas: 0 g Sal: 16,5 g
Uso	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,…
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	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.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE Nº1169/2011.
Menciones adicionales del etiquetado	**Modo de empleo:** • **Repostería en general**: Por cada 400g de harina añadir 16g (1 sobre) de levadura. • **Bizcochos, tartas y magdalenas**: Por cada 250g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura. • **Buñuelos**: Por cada 300g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura. • **Masas para empanadas y churros**: Por cada 500g de harina añadir 16g (1 sobre) de levadura. • **Brazo gitano**: Por cada 200g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura. • **Tortillas**: Por cada 3 huevos añadir 8g (1/2 sobre) de levadura. • **Rebozados**: Por cada 250g de harina añadir 8g (1/2 sobre) de levadura. ***DOSIFICACIONES ORIENTATIVAS, PUDIENDO VARIAR SEGÚN RECETA**.
Fabricante	**LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U.** Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, Nº49 - 03660 Novelda (Alicante)

	Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Reglamento CE nº1333/2008 de 16 diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones. Reglamento (UE) Nº 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y sus modificaciones.

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