



Техническая характеристика

Продукт:	РОГАНА / ROGANA
Артикул:	1290
Назначение:	Хлебопекарная смесь для выпечки хлебобулочных, ржаных и ржано-пшеничных сортов хлеба, с характерным ржаным вкусом и ароматом. Ароматическая набухающая мука для производства хлеба и булочек, оформленные в деревенском стиле.
Дозировка:	1-4% к массе муки.
Компоненты:	Термически обработанная ржаная мука.
Микробиологическая спецификация:	Все микробиологические показатели соответствуют нормам немецкого Общества по Гигиене и Микробиологии.
ГМО статус:	Согласно европейским административным распоряжениям EU-VO №1829/2003 и EU-VO №1830/2003 продукт не содержит ГМО.

Аллергические компоненты:
(в соответствии с директивой RL 2000/13/ EG и RL2006/142/EG в действующем изложении)

X = содержит
+ = возможные скрещивания

X	Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки	2	Молоко и продукты его переработки (включая лактозу)
2	Яйца и продукты их переработки	1	Соя и продукты ее переработки
	Арахис и продукты его переработки	2	Кунжут и продукты его переработки
	Рыба и продукты ее переработки		Ракообразные и продукты их переработки
	Сельдерей и продукты его переработки		Горчица и продукты ее переработки
2	Орехи и продукты их переработки		Диоксид серы и сульфаты при концентрации более 10мг/кг или 10 мг/литр
	Люпин и продукты его переработки		Моллюски и продукты их переработки

Химический состав:

Вода	ок. 6,0 г/100г	Калорийность:	Ок. 334,3 ккал/100г
Минеральные вещества, втч. соль	ок. 2,0 г/100г		Ок. 1410 кДж/100г
Из них натрий:	ок. 0,1 г/100г	Хлебные единицы:	Ок. - х.ед./100г
Жиры:	ок. 1,5 г/100г	Удельный вес:	Ок. 550 г/л
Из них насыщ. жирные кислоты:	ок. 0,1 г/100г		
Из них жирные кислоты	ок. 0,1 г/100г		
Белок:	ок. 9,5 г/100г		
Углеводы:	ок. 62,2 г/100г		
Из них сахар:	ок. 1,5 г/100г		
Балластные вещества:	ок. 17,0 г/100г	Срок годности:	12 месяцев

Условия хранения:	В сухом, прохладном месте! Мешок после употребления закрыть!
Упаковка:	в бумажных мешках по 8, 25 кг На паллете: 24x25кг 8 x 63
Таможенный код:	1901200000

Факты были подсчитаны согласно рецептам и данным «Souci-Fachmann-Kraut»!
Как и у всех пищевых продуктов все употребляющиеся сырья имеют натуральные колебания состава
Только для информации! Данная версия заменяет все Все права защищены! Размножение запрещено!
предыдущие версии!
г. Asten