

Specifikace produktu

FP-01-08/E
aktualizace: 23.06.2017

W/149

ULDO Kvas tekutý tmavý

1. Výrobce

ULDO Backmittel GmbH

2. Složení

Voda, žitná mouka, regulátor kyselosti: kyselina mléčná, kyselina octová; ječmenný slad

3. Označení

Tekutý pekařský kvas, pro výrobu smíšeného a žitného pečiva, dávkování 2 - 8%

4. Organoleptické vlastnosti

Popis :	Kapalina
Barva:	tmavě hnědá
Vůně:	Typická, kyselá vůně, bez cizího zápachu

5. Fyzikálně-chemické vlastnosti

	<u>Rozsah</u>	<u>Metoda</u>
Vlhkost[%]:	ne více než 72	PN-A-79011-3:1998
pH:	2,0 – 3,5	Potenciometrická
Kyselost [g/100g]:	180 - 200	PN-A-74108:1996
Popel [%]:	0,1 – 0,7	PN-A-79011-8:1998
Cd[mg/kg]:	< 0,2	PN-EN 15763:2010
Pb[mg/kg]:	< 0,2	PN-EN 15763:2010
Znečištění:	max. 0,01	chybí

6. Výživové hodnoty [100g]

	<u>Směs</u>
Energetická hodnota [kJ/kcal]:	513/121
Tuk [g]:	0,6
z toho nasycené mastné kys. [g]:	0,1
Uhlovodany [g]:	24,2
z toho cukry [g]:	1,6
Vláknina[g]:	3,8
Bílkoviny[g]:	2,9
Sůl [g]:	0,01

7. Balení

Kanistr 11 kg

8. Trvanlivost

Minimálně 12 měsíců od data výroby

9. Značení

Číslo šarže, datum minimální trvanlivosti, instrukce k použití

10. Skladovací podmínky

Teplota	max 30 ° C
Vlhkost	max 75%

Skladovat v suchém a větraném skladu, chránit před přímým slunečním zářením.

11. Alergeny

Lepek
Produkt může obsahovat sezam, mléko, vejce a jejich deriváty / bez GMO

Vyrobeno v souladu s platnými národními předpisy a Evropskou unií. Údaje obsažené v této specifikaci vycházejí ze současných znalostí o produktu a nenahrazují testy provedené příjemcem při jeho dodání.

Tento dokument je platný v elektronické podobě také bez podpisu a razítka