



## FICHA TÉCNICA



Edición: 20/05/2016

### **LEVADURA EN POLVO "LEVADURA QUÍMICA" SIN GLUTEN**

#### **EMPRESA**

NOMBRE COMERCIAL: LEVADURA EL CANARIO  
RAZÓN SOCIAL: GASIFICANTES MEDITERRANEOS  
C/ SILLEROS Y ALBARDEROS, 16 – POLÍGONO SIN CASTELLÓ  
07009 PALMA DE MALLORCA (BALEARES)  
TEL. Y FAX: 971 43 18 62  
[www.levaduraelcanario.com](http://www.levaduraelcanario.com)  
info@levaduraelcanario.com

#### **DENOMINACIÓN**

LEVADURA EN POLVO "LEVADURA QUIMICA" SIN GLUTEN

#### **DESCRIPCIÓN**

LA LEVADURA EN POLVO SIN GLUTEN "EL CANARIO" PERMITE DAR ESPONJOSIDAD A LAS MASAS DE HORNEADO DE PRODUCTOS DE PANADERIA, BOLLERIA O PASTELERIA.

#### **MATERIA PRIMA**

HARINA DE MAIZ, BICARBONATO SÓDICO, BITARTRATO POTÁSICO, ÁCIDO TARTÁRICO

#### **PROCEDIMIENTO TECNOLÓGICO**

LAS MATERIAS PRIMAS (HARINA DE MAIZ, BICARBONATO SÓDICO, BITARTRATO POTÁSICO, ÁCIDO TARTÁRICO) SE MEZCLAN EN UNA CONCENTRACIÓN DETERMINADA, PASAN A TRAVÉS DE UN TAMIZADO, SE ALMACENAN Y FINALMENTE SE ENVASAN.

#### **CONSERVACIÓN**

HUMEDAD: LUGAR SECO  
TEMPERATURA: FRESCO  
CONSUMO PREFERENTE: 5 AÑOS A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACION CON ENVASE ORIGINAL Y CONSERVACIÓN ESPECÍFICAS.

#### **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

SABOR: INSIPIDO  
COLOR: BLANCO  
ASPECTO: POLVO UNIFORME



## FICHA TÉCNICA



Edición: 20/05/2016

### LEVADURA EN POLVO "LEVADURA QUÍMICA" SIN GLUTEN

#### **CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

HUMEDAD (103°C): 12,60G/100G  
CENIZAS TOTALES (50°C): 34,80G/100G

#### **PRESENTACIÓN Y ENVASADO**

##### **ENVASES:**

SOBRES DE 16GR EN ESTUCHES DE 4 SOBRES. EN CAJAS DE 40 ESTUCHES QUE A LA VEZ SON APILADOS EN PALES.

##### **ETIQUETADO:**

- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
- PESO NETO
- INGREDIENTES
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL
- LOTE FABRICACIÓN
- FECHA CONSUMO PREFERENTE
- CÓDIGO EAN

#### **TRANSPORTE**

PALETS PERFECTAMENTE IDENTIFICADOS, LAS CARGAS SON SUPERVISADAS Y SON TRANSPORTADAS EN CONDICIONES DE AMBIENTE FRESCO Y SECO.

#### **ALÉRGENOS**

Productos alérgenos o posible contaminación cruzada	Si	No	
Cereales que contienen Gluten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Crustáceos y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Huevos y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Cacahuets y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soja y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Leche y derivados con lactosa	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutos secos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Nueces y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	



## FICHA TÉCNICA



Edición: 20/05/2016

### **LEVADURA EN POLVO "LEVADURA QUÍMICA" SIN GLUTEN**

#### **NORMATIVA RELATIVA AL CONSUMIDOR**

- REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) No 828/2014 DE LA COMISIÓN de 30 de julio de 2014 relativo a los requisitos para la transmisión de información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos
- REGLAMENTO (CE) No 1924/2006 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 20 de diciembre de 2006 relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos
- REGLAMENTO (UE) No 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

#### **USO ESPERADO Y POBLACIÓN DE DESTINO**

USADO COMO AGENTE CAPAZ DE HACER FERMENTAR MASAS DE HORNEADO.  
POBLACIÓN DE DESTINO GENERAL. PUEDE SER CONSUMIDO POR PERSONAS CON INTOLERANCIA AL GLUTEN

#### **INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<b>Por 100 g de producto</b>	<b>Por 16 g (sobre) de producto</b>
Valor energético	894 KJ / 210 Kcal	143,04 KJ / 33,6 Kcal
Grasas	<0,20 g	<0,20 g
de las cuales Saturadas:	<0,10 g	<0,10 g
Hidratos de carbono	52,60 g	8,41 g
de los cuales Azúcares:	<0,20 g	<0,20 g
Proteínas	<0,50 g	<0,50g
Sal	12,90g	2,06g



## FICHA TÉCNICA



Edición: 20/05/2016

### **LEVADURA EN POLVO "LEVADURA QUÍMICA" SIN GLUTEN**

#### **DECLARACIÓN AUTORIZADA COMO AUSENCIA DE GLUTEN (RE 828/2014)**

<b>DETERMINACIÓN</b>	<b>CONCENTRACIÓN DETERMINADA</b>	<b>REFERENCIA</b>
Gluten	<3,0 mg/kg	<20 mg/kg