Yoghurt Cake Concentrate
Концентрат «Йогуртный пирог»

Описание
Специально разработанный концентрат для промышленного производства фруктовых и других видов пирогов. Особенно рекомендуется для экономичного использования в крупномасштабном производстве. Длительное сохранение свежести и прекрасно сочетающиеся компоненты выгодно отличают данный продукт.

Внешний вид
Желтоватый порошкообразный продукт

Ингредиенты
Пшеничный крахмал, пшеничная мука, модифицированный крахмал, разрыхлители (дифосфат, карбонат натрия), обезжиренный молочно-йогуртный порошок, ароматизатор идентичный натуральному – сливочно-сырный, загуститель E 407, эмульгаторы (E 471, E 481, E 472b, E 472a, E 477), обезжиренное сухое молоко, соль поваренная пищевая, рапсовое масло, сухая сладкая молочная сыворотка, краситель каротин

Упаковка
Бумажный мешок с п/э вкладышем весом 25 кг
1 паллета = 30 x 25кг = 750 кг

Условия хранения
Беречь от тепла и влажности!

Срок годности с даты изготовления
10 месяцев

Питательная ценность на 100 г продукта
1.181 кДж или 278 ккал
белки: 4,71 г
углеводы: 59,4 г
сахар: 2,41 г
жиры: 2,36 г
насыщенные жирные кислоты: 0,90 г
балластные вещества: 9,09 г
натрий: 2,20 г

Данные были определены при помощи общепризнанной программы расчета пищевой ценности.

Основной рецепт
0,250 кг концентрата «Йогуртный пирог», арт. № RU00000425
0,400 кг сахара
0,350 кг пшеничной муки типа 480
0,375 кг цельного яйца
0,400 кг растительного масла
0,200 кг воды

1,975 кг – общий вес всех компонентов теста

Применение
Масса теста для одного изделия: 450 г
Время выпекания: 45 мин.
Температура выпекания: 180°C

Изготовитель: “Пфанл Бакмиттель ГмбХ”
(“Pfahnl Backmittel GmbH”),
Хальменберг 13, 4230 Прегартен, Австрия.

Импортёр: ООО “Пфанл Бакмиттель”,
107564 г. Москва,
ул.Краснобогатырская 6-5, оф.305.
Тел./факс: (495) 6653461, (495) 6653460
office.ru@pfahnl.ru

9002796019236

Yoghurt Cake Concentrate
Концентрат «Йогуртный пирог»

Содержание ГМО
Данный продукт не подлежит обязательной сертификации в соответствии с положением (ЕС) № 1829/2003 и (ЕС) № 1830/2003.

Прочие характеристики
Влажность: 4 %

Изготовитель: “Пфанл Бакмиттель ГмбХ” (“Pfahnl Backmittel GmbH”), Хальменберг 13, 4230 Прегартен, Австрия.

Импортёр: ООО “Пфанл Бакмиттель”, 107564 г. Москва, ул.Краснобогатырская 6-5, оф.305. Тел./факс: (495) 6653461, (495) 6653460 office.ru@pfahnl.ru

9002796019236

Yoghurt Cake Concentrate
Концентрат «Йогуртный пирог»

Возможные пищевые аллергены*	Согласно рецептуре	В произ-водстве	Пояснения
Зерновые, содержащие клейковину и продукты из них	Да	Да	пшеничный крахмал, пшеничная мука
Ракообразные и продукты из них	Нет	Нет	
Яйца и яйцепродукты	Нет	Да	
Рыба и рыбопродукты	Нет	Нет	
Арахис и продукты на основе арахиса	Нет	Нет	
Соя и продукты из сои	Нет	Да	
Молоко и молочные продукты (включая лактозу)	Да	Да	йогуртный порошок, обезжиренный молочный порошок,
Орехи и продукты из них	Нет	Да	
Сельдерей и продукты из сельдерея	Нет	Нет	
Горчица и продукты из горчицы	Нет	Нет	
Семена кунжута и продукты с добавлением кунжута	Нет	Да	
Семена кунжута и продукты с добавлением кунжута	Нет	Нет	
Люпин и продукты с добавлением люпина	Нет	Да	
Моллюски и продукты из моллюсков	Нет	Нет	

* * Приложение IIIa : Ингридиенты приведены в соответствии со статьёй 6 № 3a, 10 и 11 Директивы 2000/13/БЭС относительно указания состава содержащихся продуктов, а также в соответствии с Директивой 2006/142/БЭС об изменении в приложении III к директиве 2000/13/БЭС от 22 декабря 2006г касательно перечня приводимых на этикетке ингридиентов. Официальный бюллетень Европейского Сообщества номер L 368, S 110 от 23.12.2006. Может содержать следы используемых на производстве аллергенов.