



## TUOTESPESIFIKAATIO

<b>TUOTENUMERO:</b>	<b>21135</b>
<b>TUOTE:</b>	<b>SAPORE SALOME 10 KG BIB</b>
<b>TUOTEKUVAUS:</b>	Ei aktiivinen makujuuri. Maku makeahko mallas, paahteinen ja perinteinen juuren hapokkuus. Tumman ruskean värinen neste. Käytetään maku- ja väriaineina ruis- ja täysjyvävehnäleipässä.
<b>GTIN-koodi:</b>	<b>5410687108626</b>
<b>CN-koodi:</b>	<b>19012000</b>
<b>MYYJÄ:</b>	<b>Oy Roberts Ab</b>
<b>ALKUPERÄMAA:</b>	<b>Belgia</b>
<b>AINESOSAT:</b>	<b>Nestemäinen RUIShapantaikina (vesi, fermentoitunut RUISjauho, suola), tumma sokerisiirappi, mallasuute (OHRAmallas, vesi), vesi, stabilointiaine (E415)</b>

### RAVINTOSISÄLTÖ\*:

#### 100 G TUOTETTA SISÄLTÄÄ

<b>Energiaa</b>	<b>685 kJ/161 kcal</b>
<b>Hiilihydraatteja</b>	<b>30,2 g</b>
- josta sokeria	18,4 g
<b>Rasvaa</b>	<b>0,2 g</b>
- josta tyydyttyneitä	<0,1 g
- josta kertatyydyttymättömiä	<0,1 g
- josta monityydyttymättömiä	<0,1 g
<b>Proteiinia</b>	<b>3,1 g</b>
<b>Ravintokuitua</b>	<b>1,5 g</b>

\*Ravintosisältö on laskennallinen ja perustuu kirjallisuusarvoihin sekä raaka-ainetoimittajien antamiin tietoihin.

### MIKROBIOLOGINEN LAATU:

<b>Kokonaisbakteerit</b>	<b>&lt;10 000 kpl/g</b>
<b>Hiivat ja homeet</b>	<b>&lt;1000 kpl/g</b>
<b>Salmonella</b>	<b>neg/25 g</b>
<b>Koliformit</b>	<b>&lt;10 kpl/g</b>
<b>Stafylokokki</b>	<b>&lt;10 kpl/g</b>
<b>E.Coli</b>	<b>&lt;10 kpl/g</b>

**KEMIALLINEN LAATU:**

Happopitoisuus

78-88 ml NaOH<sub>0,1N</sub>/10 g

Kuiva-aine

40-45 %

Menetelmä

C005M001

C019M001

Raaka-aineet täyttävät EU-asetusten määrittelemät vaatimukset pestisidi-, raskasmetalli- ja mykotoksiinijäämille.  
Raaka-aineiden määräystenmukaisuus tutkitaan vuosittain.

**KÄYTTÖASTE/RESEPTI:**

Ruisleipä: 17 % ruisjauhoista

Täysjyvävehnäleipä: 2-3 % jauhoista

- Antaa tyypillisen hapanmaun
- Tasalaatuinen leipä
- Helppo käyttää ja annostella
- Antaa tiukan murunrakenteen
- Parantaa tuotteen viipalointia

**SÄILYVYYS JA SÄILYVYYSAIKA:**

12 kk valmistuspäivästä.

Säilytetään kuivassa (RH maks. 65%) ja viileässä (+4°C - +25°C) elintarvikkeille tarkoitettussa varastossa. Ei saa pinota päällekkäin. Avattu pakkaus säilyy tiiviisti suljettuna.

**PAKKAUS:**

10 kg/säkki/ltk

**ALLERGISOIVAT AINESOSAT:**

	Ainesosa sisältää	Mahdollinen ristikontaminaatio
Kala ja kalatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Äyriäiset ja äyriäistuotteet sekä nilviäiset ja nilviäistuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kananmuna ja munatuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soijapavut ja soijapaputuotteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Palkokasvit, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupiini ja lupiinituotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Selleri ja sellerituotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seesaminsienet ja seesaminsientuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Rikkidioksidi ja sulfiitti (yli 10 mg/kg tai 10 mg/l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sinappi ja sinappituotteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet, pähkinät ja pähkinätuotteet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maito ja maitotuotteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vilja ja -tuotteet (myös gluteenittomat), mikä?	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mausteet, mikä?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Säteilytetty	<input type="checkbox"/> Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei	
Tuote sisältää eläinperäisiä ainesosia (ei sovellu vegaani-ruokavalioon)	<input type="checkbox"/> Kyllä <input checked="" type="checkbox"/> Ei	
Onko lopputuotteen pakkausmerkintöihin lisättävä allergeenivaroituslause, jos tuotetta käytetään elintarvikkeen raaka-aineena	<input checked="" type="checkbox"/> Kyllä <input type="checkbox"/> Ei	

Tuote on Suomen lainsäädännön 23/2006 ja kansallisten ajankohtaisten elintarvikesäädösten mukainen.

Tuote on GMO vapaa.

Tuotteen kanssa kontaktissa olevat pakkausmateriaalit ovat hyväksytyjä elintarvikekontaktimateriaaleja ja täyttävät asetusten EU 1935/2004, EU 2023/2006 ja EU 10/2011 vaatimukset soveltuvin osin.