



БИО МНОГОЗЪРНЕСТ ХЛЯБ

100% сертифицирани БИО брашна и БИО кваси.



210371	БИО МНОГОЗЪРНЕСТ СМЕС Мая (по желание БИО) Вода(около)
210125	ФРЕШ ЕНД СОФТ ензими

ПРОДУКТИ
5000гр.
150гр.
3000-3250гр.
50гр.

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ НА ХЛЯБА

- Измесваме в тестомесачка (приставка спирал) за 5 минути на бавна и около 4мин. на бърза.
- Температура на тестото : $\pm 26 - 28^{\circ}\text{C}$
- Междинна ферментация на тестото: ± 20 минути в леген.
- Нарязваме на парчета по желание, около 650 гр. и оформяме и поставяме в форми за тост.
- Ферментация : температура 33°C , влага 70%, време 45мин.
- Печене с пара : на 230°C в начало и после на 210°C
Време : 45 – 50 минути
Отваряме тамперите 5мин. след началото и оставяме отворени до края на печене.

**ХАРАКТЕРИСТИКА/ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА
МНОГОЗЪРНЕСТ 100% БИО-ХЛЕБНА ОСНОВА - ЗДРАВΟΣЛОВНО ВСЕКИДНЕВНО ХРАНЕНЕ,
ЗА ЦЯЛОТО СЕМЕЙСТВО:**

Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска.
Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества
за потребители със специални изисквания и начин на живот.
Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители
Предлагаме нарязване, опаковане и замразяване по 2 филийки и ползване при нужда.

ВНИМАНИЕ :

При ползване на други суровини или дозировки от представените, трябва да се промени технологията, а резултатите ще бъдат други!
Приложената рецепта и технология е оформена за ползване на конкретните кодове суровини с цел **МАКСИМАЛНО КАЧЕСТВО!**



Обърнете се към
технолозите на АЛМА ЛИБРЕ:
Тел.0878984887,
0878257904

Защо избрахме конкретните продукти-суровини за тази рецепта.

Ползвайки други суровини или „аналози“ ще трябва друга рецепта и друга технология с резултати, визия, вкус и срок много различен от този които представяме.

210371	БИО МНОГОЗЪРНЕСТ СМЕС 100%		<p>Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска.</p> <p>Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества за потребители със специални изисквания и начин на живот. Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители</p> <p>Предлагаме нарязване, опаковане и замразяване по 2 филийки и ползване при нужда.</p>
--------	----------------------------------	---	---

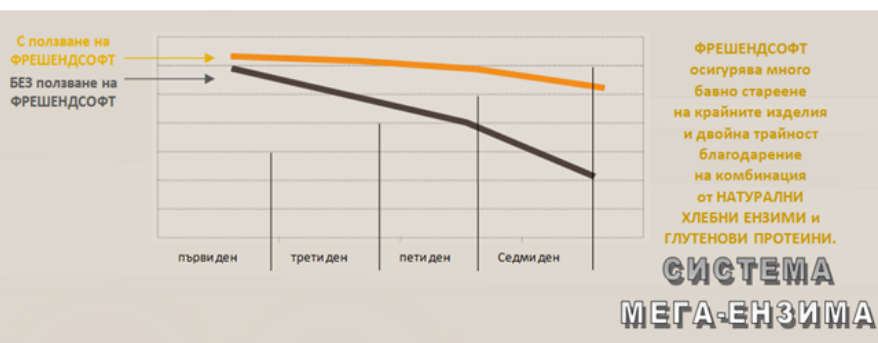
КОД 210125

ФРЕШ ЕНД СОФТ / Frisch&Soft/ ензими. Доза 1-2% върху брашното.

Специален подобрител за ПО ГОЛЯМА ТРАЙНОСТ И СВЕЖЕСТ по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия

Опаковка 3к., 25к.

без „Е“, ВЕГАН, без лактоза, без ГМО



- по дълга трайност, благодарение на комплекс от натурални хлебни ензими.
- по голяма мекота благодарение на натурален глютенов протеин (46%)
- за всеки вид хлебни пшенични и ръжени изделия
- сигурно и бързо производство
- много малка доза (0,5-2%) върху брашното
- лесно за ползване (върху всяка ваша рецепта)
- Без „Е“ и продукти от животински произход
- Clean Label /VEGAN

Състав: пшеничен глютен, пшенично брашно, аскорбинова киселина, натурални хлебни ензими.

Специален подобрител за по голяма трайност и свежест по трайна мекота на пшенични и ръжени изделия.

Вкусът и свежестта са главните критерии за качеството на хлебните изделия!

Вкусът се осигурява от суровините, рецептата и технологията с които работите.

Свежестта и мекотата на изделията за по дълго време се осигурява от ФРЕШЕНДСОФТ!

Като свежестта продължава по-дълго, удоволствието за клиентите се удължава.

В резултат на такъв тип удовлетворяване на крайните потребители, ще усетите постепенно вдигане на продажби, по високи обороти, по висока положителна оценка на вашите изделия в обекта ви.

За повече информация и рецепти: Технолози: тел.0878984887, 0878257904
търговци: тел. 0878690025,0878444715,0878285358,0878257901,0878338249,0878104998.

СПЕСИФИКАЦИЯ**Alma
Libre**

Код: 210371

БИО МНОГОЗЪРНЕСТ СМЕС 100%**Състав:** 100% смес от зърнести био-съставки

Пшенично Био брашно, ръжено Био брашно, Био слънчогледови семена, Био лелено семе, Био брашно лемец, Био пшенични снежинки, морска сол, БИО пшеничен глутен, Био малцово ръжено брашно, Био пшенична натурална закваска, Био малцово ечемично брашно, Био ацарола, натурални зърнести БИО ензими.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА:

Сертифициран смес от 100% БИО съставки. Био брашна, БИО семена, БИО закваска.
 Основа за многообразни БИО хлебни изделия с изключително високи вкусови и хранителни качества за потребители със специални изисквания и начин на живот.
 Следете съвременните тенденции и покривайте специалните нужди на съвременните потребители
 Предлагаме нарязване, опаковане и замразяване по 2 филийки и ползване при нужда.

СРЕДНА ХРАНИТЕЛНА СТОЙНОСТ	ЗА 100гр.
ЕНЕРГИЙНОСТ	358KCAL / 1504KJ
МАЗНИНИ	6,4гр.
ОТ КОИТО НАСИТЕНИ	0,8гр.
ВЪГЛЕХИДРАТИ	28,6гр.
ОТ КОИТО ЗАХАРИ	1,1гр.
ФИБРИ	6,7гр.
ПРОТЕИНИ	13,4гр.
СОЛ	2,2гр.

Опаковка : чувал 25, 3кг.

Произведено във Германия. AGRANO

Вносител : АЛМА ЛИБРЕ ЕООД – 1346 София, кв. Волуяк Ул. Зорница 99 тел. 9379999

Срок на годност: виж опаковката

Съхранение – транспортиране : при стайна, температура на сухо.


Продуктът не съдържа ГМО суровини или съставки, отговаря на всички европейски норми и наредби и е годно за човешка консумация.



София
АЛМА ЛИБРЕ ЕООД



**Documentary evidence to the operator according to
Article 29(1) of Regulation (EC) No 834/2007**

1. Document number: 10533#DE-BW-003-00535-ABCDE#2021#88736-EN	
2. Name and address of operator: AGRANO GmbH & Co. KG Bahnhofstr. 35 79359 Riegel am Kaiserstuhl main activity: producer, processor, importer, award to third parties, producer of feedingstuff	3. Name, address and code number of control body/authority: LACON GmbH Moltkestraße 4 77654 Offenburg DE-ÖKO-003
4. Product groups / Activity: <u>Aquaculture products</u> Microalgae <u>Processed products</u> algae products, yeast, yeast products, preferment, wine yeast, sour dough, baking powder, baking mixture, Feeding stuff Trading with raw materials	5. Defined as: organic production organic production
6. Validity period: Aquaculture products from 19.07.2021 to 31.01.2023 Processed products from 19.07.2021 to 31.01.2023	7. Date of control: 22.06.2021
8. This document has been issued on the basis of Article 29(1) of Regulation (EC) No. 834/2007 and of Regulation (EC) No. 889/2008. The declared operator has submitted his activities under control, and meets the requirements laid down in the named Regulations. Offenburg, July 19th, 2021  Dietmar Betz	



UNANGEKÜNDIGTES ASSESSMENT

Hiermit bestätigt die Zertifizierungsstelle LACON GmbH (ISO/IEC 17065 akkreditierte Zertifizierungsstelle für IFS Zertifizierungen und Vertragspartner der IFS Management GmbH), dass die Verarbeitungstätigkeiten von

AGRANO GmbH & Co. KG
Bahnhofstraße 35
79359 Riegel
Deutschland
COID: 29506
 GLN: 4260028360005



für den Zertifizierungsbereich des Assessments:

Herstellung von Bio-Hefe (frisch), Hefeprodukten, Trockenhefe (Abpackung teilweise unter Vakuum) und Vorteigen (flüssig) sowie Backpulver, mit den Prozessen Pasteurisieren, Mischen, Füllen, Vakuumfiltrieren, Vakuumverpacken und Verpacken in Folien, Säcke, Beutel, Dosen und Kanister.

Production of fresh organic yeast, yeast products, dry yeast (partly packed under vacuum), liquid pre-doughs and baking powder, with the processes of pasteurizing, mixing, filling, vacuum filtering, vacuum packaging and packaging in films, sacks, bags, cans and canisters.

Zusätzliche Informationen:

Neben der eigenen Produktion hat das Unternehmen teilweise ausgelagerte Prozesse.

Produkt-Scope:
 6 – Getreideprodukte, Cerealien, Industriebackwaren und Feingebäck, Süßwaren, Snacks
 10 – Trockenprodukte, andere Zutaten und Zusätze (z.B. Nahrungsergänzungsmittel)

Technologie-Scope:
 B, C, D, E, F*

die Anforderungen des

IFS Food
Version 7, Oktober 2020
 und anderer zugehöriger, normativer Dokumente
auf höherem Niveau
 mit einer Bewertung von 98,68 % erfüllen.

Zertifikat-Registrierungs-Nr.:	F-10533-2022-01
Tag des Assessments:	31.08.2022
Datum der Zertifikatausstellung:	23.09.2022
Zertifikatgültigkeit bis:	19.12.2023
Nächstes Assessment ist innerhalb folgender Zeitspanne durchzuführen:	
Im Falle eines angekündigten Assessments:	30.08.2023 - 08.11.2023
Im Falle eines unangekündigten Assessments:	05.07.2023 - 08.11.2023
Letztes unangekündigt durchgeführtes Assessment:	N/A



Offenburg, 23.09.2022

S. Schönberg
 Stefanie Schönberg
 Leitung Zertifizierung



Geschäftsstelle: LACON GmbH, Mollkestraße 4, 77654 Offenburg

* Die Aufschlüsselung der einzelnen Technologie-Scope finden Sie im IFS Food Version 7.
 Dieses Zertifikat ist Eigentum der Zertifizierungsstelle und muss auf Nachfrage zurückgegeben werden.

EUROPÄISCHE UNION



AEO-Bewilligung

	DE AEOF 123185 (Bewilligungsnummer)
1. Inhaber der AEO-Bewilligung Agrano GmbH & Co. KG EORI-Nummer: DE 3356825 Nr. der amtl. Eintragung: HRA 270343 USt-IdNr(n): DE 812102221	2. Erteilende Behörde Hauptzollamt Lörrach Mozartstr. 32 79539 Lörrach

Der in Feld 1 genannte Inhaber ist

Zugelassener Wirtschaftsbeteiligter

- Zollrechtliche Vereinfachungen
 - Sicherheit
 - Zollrechtliche Vereinfachungen / Sicherheit

3. Tag, ab dem die Bewilligung wirksam ist:

18.10.2017