

# INFORMACJE O PRODUKCIE

**Nazwa produktu****PIECZYWO IG MIX**

mieszanka 50%

**Rodzaj produktu**

W czasach chorób cywilizacyjnych niezmiernie ważną sprawą jest to co jemy, szczególnie gdy chodzi o tak codzienne pożywienie, jakim niewątpliwie jest chleb. Dzięki mieszance Grupy BAKELS w prosty i szybki sposób możemy wyprodukować wieloziarniste pieczywo o niskim indeksie glikemicznym. Produkty tego typu są niezbędne i bardzo cenione w żywieniu osób cierpiących na schorzenia cywilizacyjne (cukrzyca, choroby układu krążenia itp.) oraz powinny znaleźć się w diecie każdego, kto chce zdrowo i racjonalnie się odżywiać. Stosowanie niskoglikemicznej diety jest dobrym sposobem na walkę z nadwagą i otyłością społeczeństwa. Kompozycja ziaren zawartych w miksie (ziarna dyni, siemienia lnianego i słonecznika w połączeniu z otrębami pszennymi i płatkami owsianymi) nadaje wypiekowi bardzo intensywny aromat i wyrazisty smak oraz doskonałą gruboziarnistą, otwartą strukturę. Wieloziarnisty charakter wypieków oznacza, że są one bogate nie tylko w energię (tak jak to jest w przypadku białego pieczywa), ale również w inne elementy (białka, witaminy, mikroelementy itp.). Dzięki temu chleb tego typu jest dobrym wyborem dla osób chcących stosować w swojej kuchni zasady piramidy żywienia, a coraz większa świadomość społeczeństwa w tym zakresie powoduje, że zapotrzebowanie na pełnoziarnistą żywność stale rośnie. Więcej informacji na temat odżywiania niskoglikemicznego można znaleźć na specjalnie do tego celu utworzonej stronie internetowej [www.chlebig.pl](http://www.chlebig.pl)

Skład mieszanki oraz receptura i metoda wypieku zostały zarekomendowane przez naukowców Uniwersytetu Oxfordzkiego - jednej z najlepszych uczelni na świecie. Na tę okoliczność został wystawiony certyfikat uczelni, który poświadcza, że przy zachowaniu rekomendowanej receptury wysokość wskaźnika IG będzie miała niską wartość na poziomie 54.

Ostateczny kształt i rozmiar pieczywa o niskim indeksie glikemicznym zależy od piekarza, jego możliwości i inwencji. Również sposób pakowania jest uzależniony od ostatecznego użytkownika. Standardowo do mieszanki jest dołączany pakiet kolorowych etykietek wyprodukowanych na bazie papieru i farb dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

**KOD**

3918

**Inf. dodatkowe**

Skrót IG pochodzi od określenia „indeks glikemiczny”, który jest parametrem klasyfikującym żywność pod kątem wpływu na poziom cukru we krwi. Produkty, które podnoszą poziom cukru we krwi powoli i nieznacznie oznaczane są w skali IG niskimi wartościami, natomiast te, które działają szybko i bardzo podnoszą poziom cukru – mają wysoki wskaźnik IG. Produkty o niskim IG zapewniają organizmowi stałą, niewielki dopływ energii, czyli sprawiają, że dłuższy czas czujemy się syci. Produkty wysokie w skali IG dają tzw. bombę energetyczną, co oznacza, że po chwilowej sytości szybko znów stajemy się głodni i sięgamy po przekąskę.

**Sposób użycia**

Receptura podstawowa: chleb/bułki

<b>IG MIX</b>	1000 g
Mąka pszenna	1000 g
Drożdże	60 g
Woda	1000 g

**METODA****Wyrób chleba:**

- odważyć składniki na ciasto,
- miesienie (maszyna spiralna): 4 min na wolnych obrotach; 4 min na szybkich obrotach,
- temperatura ciasta: 26 - 28°C,

## INFORMACJE O PRODUKCIE

- leżakowanie w dzieży: 15 min,
- podzielić ciasto na kęsy, naważka: „Chleb IG” – 350 g,
- wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
- naciąć wierzch wyrobów według uznania,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 200°C,
- piec przez 10 min,
- otworzyć zasuwę umożliwiającą ucieczkę pary i piec przez około 20 min,
- całkowity czas wypieku: chleb – 35 min.

### Wyrób bułek:

- naważka: „Bułki IG” – 70 g,
- wstawić do garowni; temp. ok. 30°C, wilgotność 65%, czas ok. 40 min,
- wstawić do pieca i zaparować przez ok. 20 s,
- temp. startowa pieca 230°C,
- temp. wypieku 200°C,
- piec przez 15 min.

<b>Skład</b>	mąka pszenna, nasiona słonecznika, siemię lniane, gluten pszenny, nasiona dyni, płatki owsiane, mąka żytnia, cukier, zakwas w proszku, otręby pszenne, sól, emulgatory: E472e i lecytyna słonecznikowa, środek do przetwarzania mąki kwas askorbinowy, enzymy	
<b>Wartość odżywcza na 100 g</b>	<b>WARTOŚĆ ENERGETYCZNA</b>	1650 kJ, 400 kcal
	Białka	21 g
	Węglowodany	34 g
	Tłuszcze	19 g
<b>Alergeny</b>	Gluten (pszenny, owsiany, żytni) W odniesieniu do Dyrektyw EU: 2003/89/EC i 2006/142/EC	
<b>GMO</b>	Surowce użyte w tym produkcie nie są genetycznie modyfikowanymi organizmami (GMO), ani nie zostały wyprodukowane z genetycznie modyfikowanych organizmów (GMO). W odniesieniu do Dyrektyw EU: 1829/2003/EC i 1830/2003/EC.	
<b>Mikrobiologia</b>	Ogólna liczba bakterii	max 1 000 000 cfu/g
	Drożdże i pleśnie	max 10 000 cfu/g
	Enterobacteriaceae	max 5 000 cfu/g
<b>Przechowywanie</b>	W chłodnym, ciemnym i suchym miejscu, w szczelnie zamkniętym opakowaniu. Nie przekraczać temperatury 25°C i wilgotności względnej 65%.	
<b>Przydatność</b>	8 miesięcy od momentu wyprodukowania	
<b>Opakowanie</b>	25 kg worek	
<b>Źródła</b>	Dokument sporządzono na bazie informacji uzyskanych od producenta produktu, firmy: AB NORDBAKELS Von Utfallsgatan 26 – 30 SE - 41505 Göteborg	