

ELABORADOS DE PAN CLEAN LABEL— MENOS ES MÁS

Gama Gb Plange para elaborados "Clean Label"*
¡Añada valor a su pan!

*"Clean Label" = Etiqueta limpia



MÁS TRANSPARENCIA = CL

Clean Label, (en español, etiqueta limpia) significa en general la ausencia de aditivos no deseados (números E) y de aromas artificiales en productos alimenticios.*
No existe una definición legal.

¡Aquí encontrará información detallada sobre la gama de productos para elaborados Clean Label de **Gb Plange**!

PRODUCTOS PARA ELABORADOS CLEAN LABEL

Etiqueta del ingrediente de panadería		Etiqueta del elaborado	
Clean	Combicorn, Gb Mix 5 semillas, Vivo II Lievito Naturale, Rogamalt y Levuralline.	✓	Clean
Clean con A. Ascórbico	Leyenda-S, Mejorante Industrial Clean, Gb Arte, Frioplus Cocción Total, Total B, Gb Universo Biga, Hellas Lazarus y Gb Ciabatta B	✓	Clean
Clean con A. Ascórbico y excipientes	Energie 5, Frioplus Fresh, Frioplus Precocido Industrial, Gb Tablet, Megapan-L, Megapan Crust, Granada, Pivot Trial, Gb Multicereales y Fibra Total	✓	Clean

“Dime lo que comes
y te diré quién eres”

Jean Anthelme Brillat-Savarin, Fisiología del Gusto

*Bibliografía: “Was bedeutet E-Nummern?”, 66. Auflage, 2012-11-18

*Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.



Mejorantes

Procesos directos

Tableta

Gb Tablet ¡El primer mejorante en Tabletas del Mercado!

- Alta concentración: 1 tableta para 10 kg. de harina.
- Gran tolerancia.
- Exacta dosificación, ajustándose a cantidades pequeñas.
- Cómoda manipulación.
- Fácil almacenamiento.
- No hace polvo.
- Larga caducidad: 18 meses.
- Aplicable para bollería, utilizándolo a la misma dosificación.

Dosis: 10 g por cada 10 Kg de harina
Envase: Cubo 2 Kg

Granulado

Mejorante de aspecto muy diferente: color tostado y textura microgranulada que no genera polvo, siendo más higiénico y saludable. Muy tolerante a la sobredosificación. Recomendado en la fabricación de panes crujientes, panes hidratados y fermentaciones controladas.

Gb Arte

- Gran volumen de los elaborados.
- Adecuado también para todo tipo de panes, incluso los refinados.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

MEJORANTES



MEJORANTES

Líquido

No contienen ni grasas ni emulgentes. Tienen además ventajas adicionales: Mejoran y facilitan el amasado, el rendimiento de sus procesos, la higiene y salud en los obradores y permiten la posibilidad de ser automatizados (industria) de forma económica. Las masas obtenidas son ligeramente más húmedas. El pan obtenido es de corteza fina y de color dorado, una greña limpia y bien definida y una miga irregular y consistente. Resultados óptimos en la fabricación de panes crujientes y precocido.

Megapan Crust

- Especialmente recomendado para la elaboración de pan crujiente y pan precocido.
- Muy adaptable a todo tipo de procesos industriales.

Dosis: 5 - 6 g por Kg de harina
Envase: Bidón 20 Kg

Megapan-L

- Especialmente recomendado para la elaboración de pan crujiente y panes de alta hidratación.

Dosis: 3 - 4 g por 1 Kg de harina
Envase: Bidón 20 Kg



Polvo

Gb Universo Biga

- Mejorante en polvo para pan artesano tradicional que incorpora VIVO II Lievito Naturale en su interior.
- Permite elaborar pan de calidad suprema de una forma ágil.
- Se obtiene pan con el mejor sabor y aroma.
- Gran desarrollo.
- Se consigue un elaborado final con un aspecto muy atractivo.

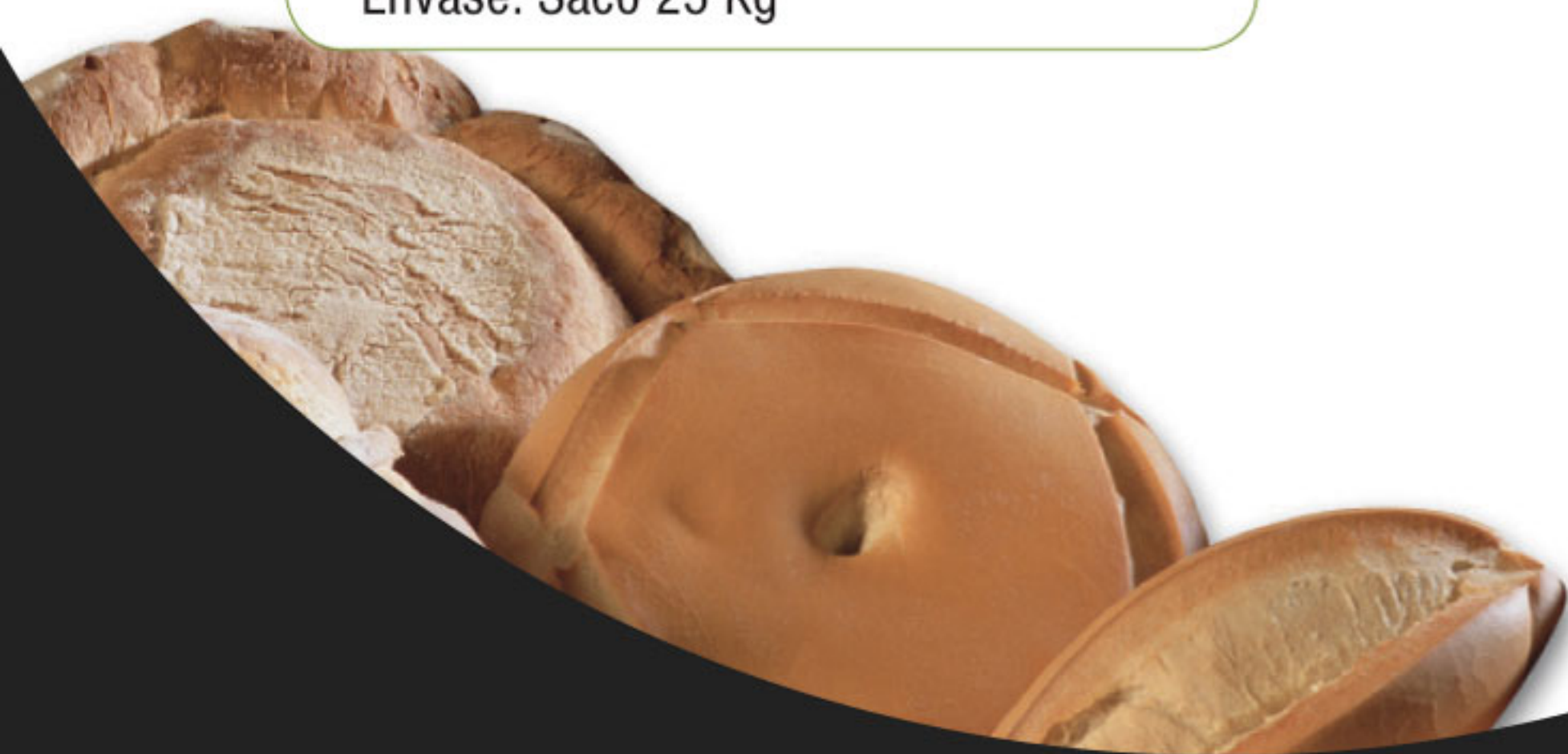
Dosis: 2 -3 % sobre el peso de la harina
Envase: Saco 15 Kg

Leyenda S

- Óptimos resultados para procesos artesanos con fermentaciones cortas y medias.
- Ideal para la elaboración de barras y baguettes en directo o precocido.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

MEJORANTES



MEJORANTES

Mejorante Industrial Clean

- Se adapta a todo tipo de harinas y procesos.
- Buena tolerancia en procesos industriales.
- Apto para realizar procesos de precocido.
- Muy adecuado para elaborar panes tradicionales y rústicos.
- Pan de aspecto natural, corteza dorada y crujiente.
- Miga alveolada y suave.
- Mayor tiempo de conservación del elaborado en relación a mejorantes tradicionales.
- Ideal en todos aquellos elaborados en que se quiera realzar las cualidades naturales del pan.

Dosis: 4 - 8 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg

PívoT Trial

- Altamente tolerante a la sobredosificación, a las harinas flojas y todo tipo de procesos mecanizados y artesanales.
- Óptimos resultados en fermentaciones largas.
- Gran volumen de los elaborados.
- Recomendado en la fabricación de panes crujientes, pan refinado, panes hidratados y fermentaciones controladas.

Dosis: 4 - 6 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg



Procesos de Frío

Pan Precocido

Frioplus Cocción Total

- Pan precocido primera cocción reducida.
- Se reduce el tiempo de la primera cocción para obtener un pan con mejores propiedades de frescura.
- El pan obtenido es más jugoso y aguanta fresco durante más tiempo.
- Al congelarlo, el pan no se descascarilla, ni se reseca.

Dosis: 15 - 25 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Frioplus Fresh

- Ideal para elaboraciones precocidas en zonas de baja humedad ambiental y elaboraciones de pan precocido que puedan ser almacenadas, evitando que se seque con facilidad.
- Especialmente indicado para aumentar la frescura en el pan precocido.
- Buen comportamiento en procesos mecanizados.
- Se adapta perfectamente a todo tipo de harinas.
- Asegura consistencia y esponjosidad de miga y una corteza bien estructurada en el precocido.
- Buen sabor y aroma.
- Buen desarrollo en el horno.

Dosis: 15 - 25 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

MEJORANTES

clean
label

PROCESO FRÍO

Total B

- Pan precocido para segunda cocción reducida y precocido total (consumo directo).
- Su especial composición favorece la formación de la corteza más rápido de lo habitual.
- Acelera la toma de color de la corteza, permitiendo con el mismo tiempo obtener un pan de un aspecto finalizado.
- Su corteza además de fina y brillante, es más resistente al descascarillado.
- Miga con mayor jugosidad y con ligera sensación de humedad, aportando frescura.

Dosis: 15 - 20 g por 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 Kg

Frioplus Precocido Industrial

- Para procesos altamente mecanizados.
- Totalmente enzimático, libre de emulgentes, asegurando la obtención de panes de buen sabor, aroma y conservación.
- Facilita durante todo el proceso la maquinabilidad de las masas, siendo más extensibles sin detrimento de su tolerancia.
- Garantiza un buen desarrollo en el horno.
- Muy adecuado para la elaboración de baguettes.

Dosis: 5 - 8 g para 1 Kg de harina

Envase: Saco 25 kg



Mixes De Pan

Gb Ciabatta B

- Preparado al 30% para elaboración de chapata y panes altamente hidratados tipo rústicos.
- Se caracteriza por su alta absorción de agua, miga jugosa y corteza crujiente.

Envase: Saco 25 kg

Gb Multicereales

- Mix para la elaboración de panes con cereales y semillas al 50%.
- Contiene 5 cereales (trigo, centeno, avena, malta de cebada y mijo) y 3 semillas (girasol, lino y soja).
- Muy sabroso y nutritivo por su gran contenido en semillas y cereales.
- Aporta fibra, vitaminas, minerales, proteínas y carbohidratos.
- Posee un aroma intenso y exquisito sabor.

Envase: Saco 25 kg

Hellas Lazarus

- Mix al 50 % para elaborar pan con semillas y maíz.
- Se puede aplicar en pan y/o bollería.
- Confiere al pan excelente sabor y aroma, característicos de los panes con semillas y maíz.
- Excelente estructura de la miga y corteza crujiente.
- Muy buen volumen.
- Gran regularidad y alta rentabilidad.
- Apto tanto para procesos artesanales como para procesos con alto grado de mecanización.

Envase: Saco 30 kg

MIXES DE PAN

clean
label

Mezclas

De semillas y fibras

Combicorn

- Combinación de 4 cereales (avena, arroz, cebada y trigo) y 3 semillas (lino, girasol y sésamo) especialmente tratados que se pueden incorporar a cualquier tipo de horneado.
- Su valor nutricional y su aporte de fibra varían en función del % que utilizemos.

Envase: Saco 15 kg

Fibra Total

- Preparado para la elaboración de pan de fibras.
- Es un comodín que aporta fibra a la masa donde se incorpora ya sea de pan o bollería.
- Fácil y cómoda aplicación.
- Adaptable a todo tipo de procesos.
- Utilizando este producto se obtiene un pan de alta calidad y una receta muy económica.

Envase: Saco 15 kg

Gb Mix 5 Semillas

- Mezcla de semillas para añadir en la masa y/o decorar pan y panecillos.
- Permite convertir una masa de pan común en un pan especial de semillas.
- Se puede incluir en batidos tipo muffins o cakes.

Envase: Saco 25 kg



Otros

Energie-5

- Corrector de harinas concentrado.
- Corrige las deficiencias de las harinas.
- Aumenta la fuerza de las masas.
- Adecuado para elaboración de masas madres y pan artesano.

Dosis: 0,15 a 0,50 g para 1 Kg de harina
Envase: Cubo 2 Kg

Levuralline

- Mejorante de la extensibilidad de las masas panarias.
- Es una levadura biológica desactivada que permite reducir el tiempo de amasado y aumentar la extensibilidad de las masas fermentadas y hojaldradas.
- Aporta mejor sabor a los elaborados.
- Muy adecuado para elaboración de baguettes y masas laminadas.

Dosis: De 2,5 a 5 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 25 Kg

Rogamalt

- Harina de centeno malteada tostada para usar en todo tipo de panes en donde se quiera realzar y/o potenciar el sabor, el aroma y el color de miga.

Dosis: 3 a 50 g por 1 Kg de harina
Envase: Saco 15 Kg

OTROS



OTROS

Vivo II Lievito Naturale

- Es un producto en polvo obtenido a partir de una masa madre que lleva refrescándose diariamente durante más de 100 años.
- Sus ingredientes seleccionados permiten sustituir la masa madre tradicional, con resultados espectaculares.
- Permite elaborar delicioso pan SIN mejorante, con mínima cantidad de levadura y mediante un proceso tradicional.
- Se obtiene un pan de altísima calidad tanto a nivel de crujencia como de sabor.
- Se puede utilizar en todo tipo de panes.
- Un pan que recuerda a los panes de antaño y que se elabora artesanalmente.

Dosis: 5 a 10 % sobre la harina
Envase: Saco 10 Kg



El logo Clean Label de Gb Plange significa orientación, credibilidad, confianza y transparencia.

Son objeto de crítica los aditivos que, en opinión de los consumidores, resultan sospechosos desde el punto de vista de la salud, o que son percibidos como “artificiales”. Los consumidores buscan ahora específicamente productos sin aditivos artificiales y con menos números E.

Con el nuevo concepto Clean Label, **Gb Plange** asume la responsabilidad y presenta, ya y ahora, lo que mañana será en panificación una ventaja competitiva: productos de panificación cuidadosamente preparados.

Los productos **para elaborados de pan Clean Label de Gb Plange** responden a los requerimientos actuales, y ofrecen la posibilidad de adaptar procesos orientados hacia la calidad y mejorar notablemente los procesos de producción.

Todas las personas tienen derecho a un entorno que permita el mayor grado posible de salud y bienestar.

Carta Europea del Medio Ambiente y la Salud, 1989

Para muchas personas, comer sin potenciadores del sabor, colorantes u otros aditivos constituye una parte importante de la calidad de vida.

LA TRANSPARENCIA CREA CONFIANZA



LA TRANSPARENCIA DA SEGURIDAD

“El hombre no es solamente responsable de lo que hace, sino también de lo que no hace”

Lao Tsé

Los productos para elaborados de pan **Clean Label de Gb Plange** no contienen:

- Grasas hidrogenadas.
- Aromas.
- Emulsionantes químicos sintéticos.
- Almidones o harinas modificados químicamente.
- Colorantes.
- Conservantes.
- Potenciadores del sabor.

Los elaborados realizados con los productos de la gama **Clean Label de Gb Plange** no contienen aditivos en su etiquetado.

En los productos para elaborados de pan **CL** se utilizan solamente materias primas cuidadosamente seleccionadas. La selección de las materias se lleva a cabo según el principio de mínimos, para alcanzar la mayor transparencia posible para el consumidor. En la composición de las materias primas para productos **CL**, **Gb Plange** cuida de que su cliente pueda comunicar una lista de ingredientes claramente comprensible.



“Se puede hacer entrar en razón
a las personas si se las incita a
pensar por sí mismas.”

Voltaire.

La filosofía Gb Plange:

Asumir responsabilidad frente a los clientes, empleados, consumidores y las generaciones siguientes, y ser siempre consciente de ello.

Vivir la sostenibilidad; es decir, satisfacer las necesidades de la generación actual sin perjudicar o limitar a las generaciones futuras.

El **objetivo** es hallar en todas las decisiones empresariales y en el trabajo diario un equilibrio entre los aspectos económicos, sociales y ecológicos. Especial consideración tienen los problemas actuales, como la escasez de recursos naturales, la internacionalización de la economía, la evolución demográfica y el cambio climático.

La **racionalidad** viene demostrada, entre otras cosas, por el apoyo del trabajo de la RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) desde agosto de 2012, como miembro certificado. Hallará más al respecto en Internet en www.rspo.org.

Desarrollo sostenible significa considerar en plano de igualdad el punto de vista ecológico, social y económico. Las generaciones futuras quieren que les dejemos unas estructuras ecológicas, sociales y económicas intactas.*

*Consejo para el Desarrollo Sostenible,
convocado por el Gobierno Federal Alemán/
cita adaptada

SOSTENIBLE SIGNIFICA RACIONAL





Gb Plange 

Gb Plange Spain S.L.U.:

Pol. Ind. La Post (Barnasud) - C/ De l'Energia, 11-27, nave 3/4 - 08850 Gavà (Barcelona)

Tel.: (+34) 93 475 81 00 - Fax : (+34) 93 370 71 96

www.gbplange.es - info.sp@gb-plange.com