



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*



# ACTIPAN

ti dává sílu  
stoupat vzhůru!

- ✓ celozrnný chléb pro aktivní životní styl
- ✓ zdroj sacharidů a nositel energie
- ✓ s vysokým obsahem vlákniny a bílkovin
- ✓ přirozený zdroj vitamínů a minerálních látek

Actipan podporuje  
aktivní životní styl  
a vyvážené stravování.



# ACTIPAN



## Receptura

### Těsto:

1,900 kg	Iněná semena
1,500 kg	sójový šrot
1,200 kg	slunečnicová semena
5,000 kg	pšeničná celozrnná mouka
5,000 kg	žitná celozrnná mouka
3,000 kg	<b>Actipan mix</b> (3300)
14,300 kg	voda (cca)
0,400 kg	droždí
0,460 kg	sůl
0,770 kg	<b>BAS světlý</b> (1251)
<u>33,530 kg</u>	těsto

### Příprava:

Doba míchání:	6 – 8 minut pomalu 2 – 4 minuty rychle
Teplota těsta:	26 – 28 °C
Doba zrání:	15 – 20 minut
Navážka:	0,550 kg (forma 1,4 l)
Posyp:	cca 0,050 kg slunečnicových semen / chléb
Teplota pečení:	250 °C klesající na 200 °C
Doba pečení:	45 – 50 minut

### Výroba:

Z výše uvedených surovin vymícháme středně tuhé těsto. Po vyzrání těsto nadělíme, vytvarujeme dle požadavku, navlhčíme a vyválíme v slunečnicových semenech. Sázíme do forem a necháme kynout. Ve 3/4 kynutí sázíme do zapářeného prostoru pece. Po 2 minutách otevřeme tahy a při klesající teplotě dobře vypečeme.

### Tip:

Chleby můžeme také sázet přímo na plechy anebo sázecím pásem do pece.

### Info:

Pro prodloužení trvanlivosti můžeme Iněná semena, sójový šrot a slunečnicová semena uvedená v receptuře namočit do cca 8,000 kg vody a nechat bobtnat 1 hodinu.

# Tvůj chléb. Tvoje energie.

**Motto celozrnného chleba:  
„Uspokojit zcela požadavky  
aktivně žijících lidí!“**

- Actipan je zdrojem sacharidů. Dodává energii. Je to chléb s vysokým obsahem vlákniny a bílkovin.
- Jeho složení odpovídá vysokým nárokům aktivně žijících lidí:
  - Pšeničné klíčky** – vyznačují se vysokým podílem polynenasycených mastných kyselin.
  - Výhonky** obilí a luštěnin, jako například z kukuřice, pšenice, jetele lučního, vojtěšky a čočky – slouží jako přirozený zdroj vitamínů a minerálních látek.
  - Amarant** – dodává tělu bílkoviny, esenciální aminokyseliny jakou je například lysin.
  - Pečlivě vybraná **semena** obsahují olej, který zjemňuje chuť.
- Tento chléb je svými vlastnostmi vhodný pro výrobu snacků a svačin – snadno se krájí a je vynikající jak na sladký tak i slaný způsob.
- K jeho kvalitám můžeme dále zařadit vyváženou chuť, dlouhou trvanlivost.

## Označení hotového pekařského výrobku

**Věcné označení:** Celozrnný chléb

### Průměrné výživové údaje na 100 g:

Dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1169/2011 ze dne 25. října 2011 o poskytování informací o potravinách spotřebitelům v platném znění.

Energetická hodnota:	1104 kJ / 100 g
Tuk:	10,2 g / 100 g
Z toho nasycené mastné kyseliny:	1,2 g / 100 g
Sacharidy:	25,3 g / 100 g
Z toho cukry:	3,2 g / 100 g
Vláknina <sup>1</sup> :	8,5 g / 100 g
Bílkoviny <sup>2</sup> :	13,3 g / 100 g
Sůl (přepočítaná ze sodíku):	1,5 g / 100 g

	Ref. výživ. hodnota*	Obsaženo ve 100 g	% RHP**
Vitámín B1 – thiamin (mg)	1,1	0,52	47,0
Vitámín B6 (mg)	1,4	0,35	24,8
Kyselina listová (μg)	200	70,22	35,1
Fosfor (mg)	700	271,75	38,8
Hořčík (mg)	375	118,21	31,5
Železo (mg)	14	2,99	21,4

\*Referenční hodnota příjmu u průměrné dospělé osoby (8400 kJ/2000 kcal).  
\*\*% referenční hodnoty příjmu.

### Složení výrobku:

voda, celozrnná pšeničná mouka, celozrnná žitná mouka, slunečnicová semena, lněná semena, sójový šrot, pšeničný lepek, směs výhonků (špaldových, kukuřičných, pšeničných, z pšenice, jetele lučního, z tollice vojtěšky, lněných, z čočky, z hrachu), pekařský zlepšující přípravek (žitný kvas (žitná mouka, voda), regulátor kyselosti (kyselina octová), sůl, droždí, cukr, pšeničné klíčky, amarantová mouka, psyllium, bramborové vločky).

### Možná tvrzení dle Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 ze dne 20. prosince 2006 o výživových a zdravotních tvrzeních při označování potravin v platném znění:

<sup>1</sup> s vysokým obsahem vlákniny  
<sup>2</sup> zdroj bílkovin

Údaje jsou přepočítány na výše uvedenou recepturu a dle recepturních údajů a dat Souci-Fachmann-Kraut! Jako u všech potravin podléhají použité suroviny přirozeným výkyvům ve složení. Údaje se opírají o vlastní znalosti a zkušenosti. Slouží jako nezávazné informace. Prosím dodržujte příslušnou národní legislativu potravin. Změny jsou vyhrazeny a nepodléhají pravidelné revizi.

# Propagační materiály

Veškeré propagační materiály jsou dostupné v němčině.  
V případě zájmu je možné propagační materiály dodat i v jiných světových jazycích.



## Actipan Páska na chléb

Propagační materiál: AT0H000641  
Formát: 400 x 60 mm  
Balení: 100 kusů



## Actipan Plakát B69

Propagační materiál: AT0H000652  
Formát: 297 x 420 mm (DIN A3)  
Balení: volné



## Actipan Informační brožura

Propagační materiál: AT0H000642  
Formát: DIN A7  
Balení: 50 kusů

## Údaje o výrobku

### Actipan mix

**Výrobek č.:** 3300

**Výhody:**

- ✦ Základ Actipan mixu je tvořen: výhonky, pšeničnými klíčky a amarantem.
- ✦ Řadíme ho mezi výrobky Clean Label (bez enzymů).
- ✦ Těsto z této směsi se vyznačuje stabilitou – je vhodné i ke zpracování na průběžných linkách.
- ✦ Chléb můžeme upécti ve formách, ale i volně sázený do pece.
- ✦ Střída je pružná a upečený chléb se dobře krájí.
- ✦ Vyznačuje se dlouhotrvající vláčností.

**Hmotnost:** 25 kg – papírový pytel



**backaldrin**<sup>®</sup>

*The Kornspitz Company*