

FICHA TÉCNICA

Mejorante indicado para mantener tiernos los productos de pastelería elaborados con gasificantes químicos.

COMPOSICIÓN:

Almidón modificado, preparación enzimática.
Contiene gluten.

EMPLEO:

Se usa mezclado con la harina de la fórmula.

DOSIS ORIENTATIVA:

La dosis orientativa es de 15 a 35 gramos por kilogramo de batido.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto	: polvo
Olor	: neutro
pH	: 5.00 ± 0.50 en disolución al 10% en agua destilada

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Escherichia coli (ufc/g)	: 0 máximo
Estafilococos coagulasa + (ufc/0,1g)	: 0 máximo
Salmonela (ufc/30g)	: 0 máximo
Shigella (ufc/30g)	: 0 máximo
Mohos (ufc/g)	: 500 máximos
Levadura (ufc/g)	: 500 máximos

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS en 100 gr:

Valor energético	: 1613.3 KJ / 379.6 Kcal
Grasas	: 0 g
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados	: 0 g
Hidratos de carbono	: 94.9 g
de los cuales:	
Azúcares	: 0.2 g
Almidones	: 94.7
Polialcoholes	: 0g
Fibra alimentaria	: 0 g
Proteína	: 0 g
Sal	: 0.4 g

ALÉRGENOS:

Sustancia	Presencia
Cereales que contengan gluten	Sí
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No
Soja y productos a base de soja	No

FICHA TÉCNICA

Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como so ₂	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Pescado y productos a base de pescado	No

OMG (REGLAMENTOS CE 1829/2003 Y 1830/2003):

Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos y otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados, por tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación de los Reglamentos.

PAÍS DE ORIGEN

España.

PRESENTACIÓN:

Envasado en botes de pet blanco con disco termosellado, conteniendo 600 g, en cubos de polipropileno con 5 Kg, o bien, en cajas de cartón con bolsa interior de polietileno, conteniendo 10 o 20 Kg de producto.

MANIPULACIÓN Y ALMACENAJE:

Mantener los envases cerrados una vez se han usado. Almacenar en lugar fresco, seco y aislado del suelo. Consumir preferentemente antes de 2 años desde la fecha de fabricación.

REGISTRO SANITARIO Nº 3101599/MA