

FICHA TÉCNICA

Mezcla de gasificantes para uso en pastelería.

COMPOSICIÓN:

Difosfato disódico (E-450i), carbonatos de sodio (E-500ii), almidón de maíz.

ETIQUETADO:

Gasificantes (E-450i, E-500ii).

APLICACIÓN:

Se emplea como gasificante en todos aquellos productos donde es necesario su uso, por ejemplo, en magdalenas, bizcochos, etc.

DOSIS ORIENTATIVA:

De 20 a 30 gramos por kilogramo de harina en productos de bollería, pastelería, repostería y galletería.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto	: polvo fino
Olor	: inodoro
pH	: 7.00 ± 0.30 en disolución al 10% en agua

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 g:

Valor energético	: 60.7 KJ / 14.3 Kcal
Grasas	: 0.02 g
de las cuales:	
Ácidos grasos saturados	: 0.01 g
Trans	: 0 g
Hidratos de carbono	: 3.5 g
de los cuales:	
Azúcares	: 0 g
Fibra alimentaria	: 0 g
Proteína	: 0 g
Sal	: 54.1 g

ALÉRGENOS (Según Reglamento EU 1169/2011):

Sustancia	Presencia
Cereales que contengan gluten	No*
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*
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No*
Frutos de cáscara y productos derivados	No

FICHA TÉCNICA

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
*Puede contener trazas.	

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS:

Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Por tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 y del Reglamento (CE) 1830/2003 y sus posteriores modificaciones.

ORIGEN:

España.

IRRADIACIÓN:

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

REGLAMENTACIÓN:

Tanto las materias primas como el producto terminado cumplen con la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN Y PALETIZADO:

Envasado en cajas de cartón con bolsa interior de polietileno, que contienen 15 kg (80 unidades/palé americano o 60 unidades/palé europeo).

CONSERVACIÓN:

Mantener los envases cerrados una vez se han usado. Almacenar en lugar fresco, seco y aislado del suelo. Consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de fabricación.