



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 3
Fecha: 31/03/2017
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: AZÚCAR GLACÉ

CÓDIGO DE PRODUCTO: PAS002

DESCRIPCIÓN: Azúcar originario de la remolacha y obtenido a partir del molido del azúcar cristalizado Nº 1 y adicionando almidón de maíz deshidratado no-OMG.

USO FINAL: Ingrediente para su uso industrial, hostelería, restauración y catering.

INGREDIENTES:

Azúcar
Almidón de maíz
Puede contener trazas de **gluten, soja, huevo y leche**.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Contenido en azúcar invertido : $\leq 0,04\%$
Coloración (ICUMSA) : $< 22,5$
Cenizas : $< 0,01\%$
Granulometría media : 70 – 110 micrones
Humedad : Máx. 1%

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético : 400 kcal / 1700 kJ
Grasas : 0 g
De las cuales saturadas : 0 g
Hidratos de carbono : 100 g
De los cuales azúcares : 97 g
Proteínas : 0 g
Sal : 0 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios : Máx. 200 ufc / 10 g
Mohos y levaduras : Máx. 10 ufc/ 10 g

MODO DE EMPLEO:

De aplicación en chocolates y coberturas, confitería y pastelería, mermeladas y gelatinas, preparados de fruta para rellenos, conservas de frutas y de vegetales, helados y otros productos lácteos y todo tipo de postres.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE : Bolsa de polietileno
UNIDADES POR CAJA : 5 unidades
PESO NETO POR UNIDAD : 1 kg
CONDICIONES DE ALMACENAJE : Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD : 24 meses

Elaborado por:


Fecha y firma: 31/03/2017

Revisado por:

Fecha y firma: 31/03/2017

Aprobado por:

Fecha y firma: 31/3/17

PRODUCTO: AZÚCAR GLACÉ 1 KG	
---	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	SI
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	SI
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	SI
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	SI	NO X
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	SI	NO X

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A.

Fecha: 31/03/2017