



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 3
Fecha: 26/1/2016
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: GELATINA SABOR PIÑA

CÓDIGO DE PRODUCTO: GLC009

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de gelatina sabor piña.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

RENDIMIENTO: 4,5 litros

INGREDIENTES:

Azúcar
Gelatina
Acidulantes E-330 y E-331(iii)
Aroma
Sal
Vitamina C
Colorante natural riboflavina-5'-fosfato y annato

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 380 Kcal / 1614 KJ
Grasas	: 0 g
De las cuales saturadas	: 0 g
Hidratos de carbono	: 85 g
De los cuales azúcares	: 84 g
Fibra	: 0 g
Proteína	: 10 g
Sal	: 0,35 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Contaje total de aerobios mesófilos	: Máx. 100.000 ufc/g.
Coliformes totales	: Máx. 100 ufc/g.
Mohos y levaduras	: Máx. 500 ufc/g.
Salmonella	: Aus. en 25 g.

MODO DE EMPLEO:

- . Calentar 2 litros de agua hasta ebullición.
- . Dispersar el contenido de la bolsa agitándolo de 3 a 5 minutos hasta completa disolución.
- . Añadir otros 2 litros de agua fría o tibia.
- . Repartir en recipientes y refrigerar de 1 a 3 horas antes de servir.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Bolsa de polietileno
UNIDADES POR CAJA	: 10 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 730 g
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 24 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 26/01/2016

Revisado por:

26/1/16

Fecha y firma:

Aprobado por:

26/01/2016

Fecha y firma:

PRODUCTO: GELATINA SABOR PIÑA 730 g	
-----------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
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	
	SI	NO
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.		X
2) Productos irradiados:	SI	NO
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.		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: 26/01/2016