



FICHA TÉCNICA  
GELDELIT

Código: 7771007030

Formato envase: Cubo 7 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Gelificante en frío para todo tipo de bollería, tartas, frutas y semifrío.

### INGREDIENTES

Glucosa, agua, azúcar, estabilizante E-440, E-415, acidulante E-330, y conservante E-202.

### APLICACIÓN

Proporciona brillo y protección a elaboraciones de bollería y pastelería.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Apariencia:</b> Textura gelatinosa y brillante	<b>Olor:</b> Inodoro
<b>Color:</b> Transparente	<b>Sabor:</b> Insípido

**Materias extrañas:** Ausencia

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

**pH:** 3,8 - 4,8

**Sólidos solubles:** 58 - 62º Brix

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

**Aerobios mesófilos:** < 500 u.f.c./g

**Mohos y levaduras:** < 200 u.f.c./g

**Coliformes:** Ausencia/g

**Salmonella:** Ausencia/25g

**Clostridium sulfito-reductores:** Ausencia/g

**Staphylococcus aureus:** Ausencia/g

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	253,91 Kcal	1057,95 KJ
Proteínas:	0,08 g	
Hidratos de carbono:	64,84 g	
de los cuales azúcares:	51,13 g	
Fibra:	0 g	
Grasas:	0 g	
de las cuales saturadas:	0 g	
Sal:	0,02 g	

### FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

12 meses desde la fecha de fabricación.

### CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

### MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa con pincel o espátula sobre el producto a abrillantar. Remover suavemente antes de utilizarlo.

### ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	-
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas

(\*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(\*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(\*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO<sub>2</sub>.

### OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)