



FICHA TÉCNICA
GLASSDELIT

Código: 7771010010

Formato envase: Saco 10 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Azúcar molido con un porcentaje de antiapelmazante.

INGREDIENTES

Azúcar molido, almidón de maíz.

APLICACIÓN

Elaboración de decoraciones de bollería y pastelería, pastillaje, fondant, glasa real y pasta de té.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Polvo fino

Olor: Inodoro

Color: Blanco

Sabor: Dulce

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: < 0,2%

pH: 6,5 -7,0

Sacarosa: > 96%

Granulometría: 25% > 0,2 mm; 42% < 0,1mm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 1000 u.f.c./g

Mohos y levaduras: < 100 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:	398,59 Kcal	1660,79 KJ
Proteínas:	0,01 g	
Hidratos de carbono:	99,16 g	
de los cuales azúcares:	96,52 g	
Fibra:	0 g	
Grasas:	0 g	
de las cuales saturadas:	0 g	
Sal:	0 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 sobre el producto. En bollería, sustituir parte de azúcar grano por azúcar glass. En glaseados, disolver con agua caliente.

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 SO₂.

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.)