



FICHA TÉCNICA GELDELIT MANZANA

Código: 7771012040

Formato envase: Cubo 12 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Gel de uso en caliente para pintar todo tipo de tartas y bollería, con ligero sabor a manzana.

INGREDIENTES

Azúcar, agua, jarabe de glucosa, gelificantes (E-407 y E-410), acidulantes (E-330 y E-331), conservante (E-200) y aroma.

APLICACIÓN

Proporciona brillo y protección a elaboraciones de bollería y pastelería.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Textura gelatinosa y brillante	Olor: Inodoro
Color: Transparente	Sabor: Suave manzana

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

pH: 4,0 - 5,0

Sólidos solubles: 40º 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:	174,69 Kcal	727,89 KJ
Proteínas:	0,03 g	
Hidratos de carbono:	44,42 g	
de los cuales azúcares:	29,49 g	
Fibra:	0 g	
Grasas:	0,01 g	
de las cuales saturadas:	0 g	
Sal:	0,0275 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

Incorporar al producto un porcentaje de agua o zumo entre el 20% y el 40% hasta su disolución. Bañar o aplicar con pincel el producto a decorar.

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.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espí – 46930 Quart de Poblet (Valencia)

Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – www.back-europ.es – www.delitebe.com