



FICHA TÉCNICA  
GELATINA CALIENTE  
MANZANA

Código: 7778990043

Formato envase: Cubo 2 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



**DESCRIPCIÓN**

Gelatina de aplicación en caliente con ligero sabor a manzana. Proporciona un gel con gran brillo y transparencia.

**INGREDIENTES**

Glucosa, agua, azúcar, gelificante (carragenato y aroma de garrofin), regulador de ph (ac.cítrico y citrato sódico), conservador (E-202 y E-221) y aroma de manzana.

**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> Suave manzana

**Materias extrañas:** Ausencia

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

**pH:** 3,5 - 4,5

**Sólidos solubles:** >52 °Brix

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

**Aerobios mesófilos:** < 10000 u.f.c./g

**Mohos y levaduras:** < 500 u.f.c./g

**Salmonella:** Ausencia/25g

**Escherichia coli:** Ausencia/g

**Enterobacterias:** Ausencia/g

**Staphylococcus aureus:** Ausencia/g

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)**

Valor energético:	208 Kcal	886 KJ
Proteínas:	< 1 g	
Hidratos de carbono:	52 g	
de los cuales azúcares:	52 g	
Fibra:	< 0,1 g	
Grasas:	< 0,5 g	
de las cuales saturadas:	< 0,10 g	
Sal:	0,18 g	

**FECHA DE CADUCIDAD**

18 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**

Admite hasta un 30% - 40% de agua en 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)