



## FICHA TÉCNICA GELATINA EN FRÍO

Código: 7778990044

Formato envase: Cubo 2 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



### DESCRIPCIÓN

Gel neutro sin tratamiento térmico posterior a la cocción.

### INGREDIENTES

Jarabe de glucosa, agua, azúcar, agar, pectina, acidulante E-330, conservante E-202 (sorbato potásico) y antiespumante.

### APLICACIÓN

Indicado para abrillantar, decorar y dar protección a elaboraciones de bollería y pastelería.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

<b>Apariencia:</b> Textura gel	<b>Olor:</b> Característico
<b>Color:</b> Transparente	<b>Sabor:</b> Dulce

**Materias extrañas:** Ausencia

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

**Sólidos solubles:** > 60 °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:	218 Kcal	922 KJ
Proteínas:	< 1 g	
Hidratos de carbono:	49 g	
de los cuales azúcares:	47 g	
Fibra:	9,4 g	
Grasas:	< 0,5 g	
de las cuales saturadas:	< 0,1 g	
Sal:	< 0,01 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. Conservar a temperatura ambiente y, una vez abierto, conservar en refrigeración. 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. Batir 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.)

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](http://www.back-europ.es) – [www.delitebe.com](http://www.delitebe.com)