

	Cakedecor, S.L.	Documento: 0352-AZ29438
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Revisión: 15 noviembre 2018
	REF.AZ29438 – GAJOS DE GELATINA SABOR LIMÓN	Página 1 de 3
Elaboración		



INCLUYE LAS SIGUIENTES REFERENCIAS:
AZ29428 – AZ29438 – AZ29448

1. Descripción

Gajos de gelatina sabor limón.

2. Ingredientes

Azúcar, Sirope de Glucosa, Agua, E440 (Pectina), Clara de HUEVO, E330 (Ácido cítrico), E331 (Citratos Sódicos). Saborizantes. Colorante E100.

3. Especificaciones organolépticas

Olor y sabor: limón. Color: amarillo.
Consistencia: gelatina.

4. Especificaciones físico-químicas

Medidas: 24mm x 5mm (semicírculo).
Índice de refracción / Polarización: 79° ± 1,5.
Humedad relativa (actividad del agua): agua como Ingrediente sólo 14,5%.
pH: 3,4.
Estable hasta los 32°C.
Detección de metales: (CEIA Metal Detector)
-Hierro (Fe): 1,8mm.
-No Férricas: 1,8mm.
-Sólidos sedimentables: 1,8mm.

5. Características microbiológicas

Contenido microbiano aeróbico total: 1.000 en 1g (PN-EN ISO 4833).
Bacterias coliformes: 0 en 1g (PN ISO 4831).
E. Coli: 0 en 1g (PN ISO 16649-2).
Levaduras y Mohos: <10 en 1g (PN ISO 7954).
Staphylococcus aureus: 0 en 1g (PN – EN ISO 6888-1).
Salmonella: 0 en 25g (PN – EN ISO 6579).
Enterobacteriaceae: 0 en 1g (PN ISO 21528-1).

6. Información Nutricional

Información nutricional en 100 gramos:
Valor energético: 339Kcal – 1.440kj.
Proteína: 1,3g.
Carbohidratos: 82,5g.
-De los cuales, azúcares: 76,5g.
Sacarosa: 52,7g.
Grasas: 0,2g.
-De las cuales, saturadas: 0,1g.
Fibra: 1,0g.
Sal: 0,16g.
Glucosa: 29,8g.
Fructosa: 1,00%.
Almidón: 0,5g.
Ácidos orgánicos: 1,0g.
Vitamina C: por debajo de 0,01%.
No contiene gluten. Libre de OGM y derivados.

7. Acondicionamiento; peso neto

Formato AZ29428: Caja de cartón envasada en una funda de plástico apta para estar en contacto con los alimentos.
Peso neto; 2Kg (etiquetado según normativa)
Formato **AZ29438**: Bote de plástico con tapón de rosca. Peso neto; 750g (etiquetado según normativa)
Formato AZ29448: Bote de plástico con tapón de rosca. Peso neto; 175g (etiquetado según normativa)
Los envases cumplen con las directivas comunitarias incluidas en el Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos de plástico destinados a entrar en contacto con los alimentos.

	Cakedecor, S.L.	Documento: 0352-AZ29438
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Revisión: 15 noviembre 2018
	REF.AZ29438 – GAJOS DE GELATINA SABOR LIMÓN	Página 2 de 3
Elaboración		

8. Utilización

Se utiliza como acabado y decoración de pasteles, bombones, postres, helados y dulces en general. Usar en frío y nunca cocer en el horno.

9. Almacenamiento

Debe ser almacenado en un lugar fresco y seco, sobre estanterías, alejado de zonas de calor, excesiva luz solar, productos químicos, olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con suelo o paredes.

Condiciones de almacenamiento:

Temperatura: $15 \leq 20^{\circ}\text{C}$. Humedad: $40\% \leq H \leq 75\%$.

Condiciones de transporte:

Temperatura: $15 \leq 20^{\circ}\text{C}$. Humedad: $40\% \leq H \leq 75\%$.

10. Caducidad

La vida útil del producto es de 18 meses mínimo tras su fabricación en condiciones definidas de almacenamiento.

Consulte etiquetado del envase.

11. Declaración

El fabricante declara que el producto es apto para diabéticos, ovo-lacto vegetarianos, ovo vegetarianos, y está libre de alcohol.

El fabricante declara que cumple con los requisitos HACCP.

El fabricante declara que el producto está libre de antibióticos, conservantes, fármacos y pesticidas.

RSI del distribuidor: R.S.I. 40.18227/B.

Fabricado en Polonia.

12. Notas

Visualice nuestros catálogos para ver ejemplos de utilización. Si lo desea puede hacernos más consultas sobre el artículo en; artipas@artipas.com

	Cakedecor, S.L.	Documento: 0352-AZ29438
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Revisión: 15 noviembre 2018
	REF.AZ29438 – GAJOS DE GELATINA SABOR LIMÓN	Página 3 de 3
Elaboración		

PROVEEDOR	ARTIPAS
RGS	4018227/B
PRODUCTO	GAJOS DE GELATINA SABOR LIMÓN REF.: AZ29428 – AZ29438 – AZ29448

De acuerdo a la normativa sanitaria actual, el fabricante acredita que el o los productos indicados pueden o no contener dentro de su composición alérgenos según se adjunta en el siguiente esquema:

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	SÍ	NO
Cereales con gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo	X (Claras de huevo)	
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes		X
Soja y productos a base de soja		X
Leche y sus derivados		X
Frutos de cáscara; almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y productos derivados		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		x

Fecha: 15/11/2018