

	<b>Cakedecor, S.L.</b>	Documento: 0051-AZ14440
	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Revisión: 15 noviembre 2018
	<b>REF.AZ14440 – ISOMALT</b>	Página 1 de 3
Elaboración		



### 1. Descripción

Tipo de azúcar con características especiales muy interesantes para trabajos artesanos. Destaca por su baja cantidad en calorías y no dañar los dientes.

### 2. Ingredientes

E953 (Isomaltosa).

### 3. Especificaciones organolépticas

Polvo cristalino. Color blanquecino.  
Inodoro.  
Ausencia de grumos e impurezas.

### 4. Especificaciones físico-químicas

Contenido de agua: máx. 7% (MCL).  
Azúcares reductores: máx. 0,3% en D.S. (MCL).  
Sorbitol: máx. 0,5% en D.S. (MCL).  
Manitol: máx. 0,5% en D.S. (MCL).  
Ceniza sulfatada: máx. 0,05% en D.S. (MCL).  
GPS + GPM: mín. 85% en D.S. (MCL).  
Hidrogenado mono- y Disacáridos: mín. 98% en D.S. (MCL).  
Metales pesados: máx. 10ppm (MCL).  
Arsénico: máx. 3ppm (MCL).  
Plomo: máx. 1ppm (MCL).  
Níquel: máx. 2ppm (MCL).  
Tamaño de las partículas: (MCL)  
-Residuo en 1.000 MIC: máx. 5%.  
-Residuo en 500 MIC: approx. 50%.  
-Residuo en 200 MIC: mín. 95%.

### 5. Características microbiológicas.

Recuento total: máx. 100/g (MMC).  
Levaduras: máx. 10/g (MMC).  
Mohos: máx. 10/g (MMC).  
E-coli: ausente en 1g (MMC).  
Salmonella: ausente en 25g (MMC).

### 6. Información Nutricional

Información nutricional en 100g:  
Calorías: 240Kcal / 1.000Kj.  
No contiene gluten. Libre de OGM.  
El producto no contiene ningún producto alérgeno incluido en el anexo II del Reg. 1169/2011.

### 7. Acondicionamiento; peso neto

Formato **AZ14440**: Bote de plástico con tapón de rosa. Peso neto; 950g (etiquetado según normativa).

### 8. Utilización

Se utiliza para confeccionar figuras de azúcar.

Instrucciones de uso:

1.- Calentar hasta los 110°C. 2.- Dejar enfriar hasta los 80°C. 3.- Usando siempre guantes, es moldeable con las manos o con un molde. 4.- Isomalt se puede colorear usando colorantes hidrosolubles.

### 9. Almacenamiento

Debe ser almacenado sobre estanterías, en un lugar fresco y seco. Alejado de zonas con excesiva luz solar, de productos químicos, de olores fuertes y nunca dejar en contacto directo con suelo o paredes. Mantener el envase bien cerrado.

	<b>Cakedecor, S.L.</b>	Documento: 0051-AZ14440
	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Revisión: 15 noviembre 2018
	<b>REF.AZ14440 – ISOMALT</b>	Página <b>2</b> de <b>3</b>
Elaboración		

#### 10. Caducidad

La vida útil del producto es de 5 años tras su fabricación en condiciones definidas de almacenamiento.

Consulte etiquetado del envase.

#### 11. Declaración

A nuestra disposición según fabricante.  
RSI del distribuidor: R.S.I. 40.18227/B.  
Fabricado en Italia.

#### 12. Notas

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

	<b>Cakedecor, S.L.</b>	Documento: 0051-AZ14440
	<b>ESPECIFICACIONES TÉCNICAS</b>	Revisión: 15 noviembre 2018
	<b>REF.AZ14440 – ISOMALT</b>	Página <b>3</b> de <b>3</b>
Elaboración		

<b>PROVEEDOR</b>	<b>ARTIPAS</b>
<b>RGS</b>	<b>4018227/B</b>
<b>PRODUCTO</b>	<b>ISOMALT REF.: AZ14440</b>

**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**

	<b>SÍ</b>	<b>NO</b>
Cereales con gluten y productos derivados		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X
Huevos y productos a base de huevo		X
Pescado y productos a base de pescado		X
Cacahuets y productos a base de cacahuets		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