

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

IMPULSOR NORTE

Código: 180001

1.2 Descripción

Levadura química en polvo utilizada como agente gasificante en la elaboración de productos de pastelería, bollería y galletería.

1.3. Composición cualitativa

GASIFICANTES (E-450i, E-500ii), SOPORTE (ALMIDÓN DE MAÍZ, E-170) Y ANTIAPELMAZANTE (E-551).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Sacos de papel con bolsa interior de plástico de 15 kg. Europalet 80 x 120 cm

Cubos de plástico de 4 kg. Europalet 80 x 120 cm

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco y protegido de la humedad. Una vez protegido el producto se recomienda tener el envase cerrado en las condiciones de conservación descritas.

3. APLICACIÓN

Producto gasificante adecuado para usar en productos de masas batidas emulsionadas, tipo bizcocho, así como en batidos donde existe una incorporación de aceites y grasas, tipo madalenas, mantecados o cakes.

Dosis de uso recomendada entre 10-20 g de *Impulsor Norte* por kg de harina en bizcochos finos y de 30 a 40 g por cada kg de harina en masas de bizcochos pesados, tipo madalenas.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	polvo fino de color blanco	F-01
OLOR	inodoro	F-01
BICARBONATO TOTAL (%) por cálculo	30,5-34	G-01

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 7954
Lysteria monocytogenes	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	238 KJ/100g	56 Kcal/100g	
Proteínas (g/100 g)			
Hidratos de carbono (g/100 g)	14,0	±2	
de los cuales			
Azúcares			
Almidón	14,0	±2	
Polioles			
Lípidos (g/100 g)			
de los cuales			
Saturadas			
Monoinsaturadas			
Poliinsaturadas			
Ácidos grasos trans			
Fibra dietética (g/100 g)			
Sal (g/100 g)			

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUED CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos		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 (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas , nueces (de nogal) , anacardos, pacanas, castañas de Pará , pistachos , nueces de macadamia y nueces de Australia 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/l expresado como SO2			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.