vandoburín CHOCOLATE

ESTABILIZANTE CONCENTRADO PARA HELADOS

Definición

vandoburín es una gama de estabilizadores concentrados, llamados también "Neutros", para utilizar en helados y sorbetes.

Su composición es una mezcla sinérgica de estabilizantes cuya misión es sujetar los líquidos del helado.
No contienen ningún tipo de emulsionantes, por eso para aumentar algo el OVERRUM en los helados muy compactos (chocolate, turrón, etc) recomendamos además añadir directamente a la mantecadora, nuestro emulsionante en pasta **emulift-H**.

Empleo

Es un estabilizador con sabor concentrado incorporado y su correspondiente tono de color.

La cantidad a emplear es de 1,4% al 1,6%, es decir de 14 a 16 grs por litro de mix.
Modo de empleo: para su buena disolución, mezclar en seco **vandoburín** con parte del azúcar y verter lentamente encima del mix, mientras agitamos. Agregar el resto del azúcar y dejar reposar mínimo veinte minutos.

Ingredientes

Cacao en polvo, dextrosa, estabilizantes: goma guar E-412, goma tara E-417, goma de celulosa E-466, sal y colorante pardo chocolate (E-102*, E-124* y E-132).

*(pueden tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de niños).

Nutrición

Calorías:	350 kcal/1470kJ
Grasas:	8%,
de las cuales saturadas:	5%
Hidratos de carbono:	30%
Fibra alimentaria:	34%
Proteínas:	22%
Sal:	0,5%

Ventajas

vandoburín:
Espesa: da cuerpo al helado
Emulsiona: incorpora aire a la mezcla
Estabiliza: mejora la textura y la cristalización

Consumo

Máximo 24 meses, almacenado a temperatura no superior a los 40 ºC.
Lotes nº:
Fecha: Control de calidad

emulift FORMULACIONES ARTESANAS
Copérnico 40, Nave 4, 08784 Piera (Barcelona) Línea técnica: 902.500.321 Tel: 93 219 18 51 Fax: 93 213 82 36 emulift@emulift.com www.emulift.com

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS

EMULIFT IBÉRICA S.L

Declara que,

Nuestra especialidad: .....**VANDOBURIN FAMILIA** .....

No contiene ninguna sustancia que cause alergias o intolerancias, de acuerdo con la normativa de la U.E que a continuación les transcribimos.

Piera a ...22...de ENERO....de...2020.....

ANEXO II

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

1. Cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, Kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:

a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa(1);

b) maltodextrinas a base de trigo(1);

c) jarabes de glucosa a base de cebada;

d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos,incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

2. Crústaceos y productos a base de crustáceos.

3. Huevos y productos a base de huevo.

4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:

a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;

b) gelatina de pescado o icitiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.

5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.

6. Soja y productos a base de soja, salvo:

a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados(1);

b) tocoferoles naturales mezclados (E 306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;

c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;

d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

a) suero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;

b) lactitol.

8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas[Carya illinoinesis (Wangenh.)K.koch] nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alfóncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

9. Apio y productos derivados.

10. Mostaza y productos derivados.

11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.

12. Anhídrido sulforoso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.

13. Altramuces y productos a base de altramuces.

14.Moluscos y productos a base de moluscos.

(1)Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la Autoridad competente para el producto del que se derivan.

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS