

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

vandoburín-fresa para helados de leche y crema.

Es un estabilizador con sabor y color concentrado incorporado. La cantidad a emplear es similar para todas las especialidades: 0,6% al 0,8%, es decir de 6 a 8 gramos 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

Dextrosa, estabilizantes: goma guar E-412, goma tara E-417, goma de celulosa E-466, sal, aroma de fresa y color azorrubina E-122*.

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

Nutrición

Calorías:	310 kcal/1300 kJ
Grasas:	0%
Hidratos de carbono:	60%
Fibra alimentaria:	35%
Proteínas:	0%
Sal:	1%

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 °C.
Lotes nº:
Fecha: Control de calidad

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.....

C102 E/24

Diario Oficial de la Unión Europea

2.4.2011

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. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
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.

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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch] nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*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 alergenidad determinado por la Autoridad competente para el producto del que se derivan.