

ESTABILIZADOR ANTICRISTALIZANTE PARA MONTAR NATA EN BATIDORA O MONTADORA, DE SABOR NEUTRO Y SIN GOMOSIDAD

Definición	Estabilizador en polvo blanco, neutro de sabor y muy fino, para incorporar a la nata y evitar la pérdida de suero y su cristalización en la nevera o congelador.
Empleo	Por litro de nata, mezclar en seco de 10 a 20 gramos de panasan con 100/200 gramos de azúcar. Esparcir la mezcla sobre la nata, cuando ésta empieza a montar.
Aplicaciones	El panasan no tiene nada que ver con las gomas clásicas o las antiguas colas de pescado usadas para retener el suero de las natas. panasan es una mezcla compleja de proteínas lácteas, carbohidratos y grasas comestibles que lo sitúan en la primera línea de los estabilizantes que actualmente requieren los diversos tipos de natas que concurren en el mercado. El panasan ayuda a la estabilidad de todos los mousses, aportando cremosidad y finura. Con su uso puede disminuirse la cantidad de gelatina.
Nutrición	460 kcal/ 1930 kJ por 100 g. Grasas: 12,3%, de las cuales son saturadas: 8%. Hidratos de carbono: 84,5%, de los cuales son polioles: 0%, azúcares: 10,5%, almidones: 74%. Fibra alimentaria: 0%. Proteínas: 1,4%. Sal: 0%.
Ingredientes	Almidón modificado de patata, jarabe de glucosa, grasa vegetal (palma), proteína láctea , emulgente: E-472 y estabilizador: E-340. SIN GLUTEN. CONTIENE LACTOSA.
Ventajas	Totalmente neutro de sabor. Aporta estabilidad y firmeza a la nata. Regula la cremosidad y la textura. No hace goma. Evita los cristales de agua en la congelación. Impide la separación del suero que humedece las pastas. Unifica la descongelación, aguantando la consistencia de la nata.
Consumo	Preferente antes de 24 meses, almacenado a temperatura no superior a los 40 °C. Lotes nº: Fecha: Control de calidad



SIN GLUTEN

Declara que,

Nuestra especialidad:**PANASAN**

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*), alhóncigos (*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.