

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen EPA 111133_06
Cód Credin ESP 101207

Fecha Versión: 3/12/2014

CREDIGEL CARAMELO 6 Kg

Fecha Impresión: 30/01/2015

DESCRIPCIÓN: Gel listo para usar en decoración de pastelería.

CARACTERÍSTICAS: Gel transparente de color y sabor a caramelo.

APLICACIÓN: Directo del embalaje.

INGREDIENTES: Azúcar

Agua

Jarabe de glucosa

Glicerol

Colorantes: caramelo E150d (sulfitos), E160a y E120

Gelificante: E406 y E440

Reguladores de acidez: E514, E 331 y E450

Aroma

Conservante: E202;

-

-

-

-

-

-

EMBALAJE 1: Cubo de polipropileno de color blanco termo sellado de 6 kg.

EMBALAJE 2: Cantidad líquida: 6 kilos.

CADUCIDAD: 9 meses en lugar fresco y seco cerrado en embalaje de origen.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco

TRANSPORTE: Fresco y seco

LEGISLACIÓN: De acuerdo con la legislación vigente U.E.

PUREZA OGM's: Las materias primas y aditivos utilizados son derivados de especies/cosechas convencionales conforme declaración escrita de los proveedores.

ALÉRGENOS : Contiene sulfitos

ALÉRGENOS en la misma línea de producción : Puede contener trazas de: gluten, leche, huevo y soja.

ALÉRGENOS contaminación cruzada : Altramuz, frutos secos, semillas de sésamo y girasol.

Valores nutricionales medios (100 gr producto)

Energía: (Kcal / kJ)	253 kcal - 1060 kJ	Lípidos:	0 gr		Hidratos de carbono:	61,9 gr (azúcares 56,5 gr)	
Proteína:	0 gr	Fibra dietética	-	Sal (2,5 x sodio)	0,1 gr	Humedad aprox %:	37 gr

RECETA BASE : Aplicar directamente del envase.

RECETA BASE cont.: -

PESO NETO: 6 kg

Elaborado por:
D&A

Aprobado por:
Credin POR

Ref. de Origen:
EPA 111133_06

Versión:
6