

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

FROIDGEL NEUTRO

Código de producto	112401
Descripción del producto	Producto en gel de aplicación a temperatura ambiente que aporta brillo y conserva el color para tartas y pasteles.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E406 y E440ii, conservante E202 y correctores de acidez: E330 y E331. Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y sus derivados, soja y sus derivados.
Formato de venta	1kg /4kg/ 6kg
Recomendación de etiquetado	Gel neutro
Dosis Recomendada	Al gusto del profesional. Aplicación en frío.
Información Sensorial	
Color	Transparente
Olor	Inoloro
Sabor	Típico
Características Físico- Químicas	
°Brix	64- 68
pH	4,60 – 5,20
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	<100
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia
Información Nutricional (Por 100 g)	
Valor energético	1.073 KJ 252 K cal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	63,1 g
de los cuales azúcares	46,8 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Código	112401	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	1 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan Gluten ² y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	A pio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados		X	Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.			⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de S O ₂ total		
Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y sus derivados, soja y sus derivados.					
Envasado	Botella blanca de plástico PP de 1.000 g con tapón anti goteo. Caja con 6 unidades. Cubo blanco de plástico PP de 4 kg con termosellado y tapa. Caja con dos unidades. Cubo blanco de plástico PP de 6 kg con termosellado y tapa. Caja con dos unidades.				
Consumir preferentemente antes del fin de	18 meses desde su fecha de fabricación.				
Lote (10 dígitos)	0123456789 : Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano				
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
Condiciones de almacenamiento					
Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de luz directa y altas temperaturas. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto. Producto exclusivo para uso profesional.					

Información General

Este producto va dirigido a los procesos de alimentación y cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, y con la regulación de etiquetado, higiene, aditiva, contaminante y pesticidas vigente. La compañía no se hace responsable del uso indebido o del uso a fines distintos para los fabricados que el comprador o cualquier tercero pueda realizar con él.

Información Adicional

Declaración GMO: Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

Radiación ionizante No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	112401	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M ^a Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	3 de 3