

FICHA TÉCNICA

Conservante SP-1 es un sistema compuesto de ácidos orgánicos recubiertos por emulsificadores, que evitan la interferencia del conservante en la fermentación de los productos de pastelería, bollería y panadería, elaborados a partir de levadura biológica.

COMPOSICIÓN:

Ácido sórbico (E-200), aceite vegetal hidrogenado (palma), monoglicéridos de los ácidos grasos (E-471).

ETIQUETADO RECOMENDADO:

Conservador (E-200).

DOSIS MÁXIMA:

2.30 gramos por Kg. de masa para productos de pastelería, bollería y panadería.

APLICACIÓN:

Se utiliza mezclándolo con la harina.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Aspecto	: Polvo
Olor	: Inodoro
pH	: 4.70 \pm 0.30
Densidad aparente	: 630 – 730 g/L
Humedad	: máx 0.5 %
Punto fusión recubrimiento	: 58 – 62°C

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Escherichia coli (ufc/g)	: 0 máximo
Estafilococos coagulasa + (ufc/0,1g)	: 0 máximo
Salmonela (ufc/30g)	: 0 máximo
Shigella (ufc/30g)	: 0 máximo
Mohos (ufc/g)	: 500 máximos
Levadura (ufc/g)	: 500 máximos

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS en 100 g:

Valor energético	: 567 KJ/ 135 Kcal
Grasas	: 15 g
de las cuales:	
Saturadas	: 5 g
Trans	: 0 g
Hidratos de carbono	: 0 g
de los cuales:	
Azúcares	: 0 g
Fibra alimentaria	: 0 g
Proteínas	: 0 g
Sal	: 0 g

ALÉRGENOS (Según Reglamento (UE) 1169/2011):

Sustancia	Presencia
Cereales que contengan gluten	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No
Huevos y productos a base de huevo	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No

FICHA TÉCNICA

Soja y productos a base de soja	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No
Frutos de cáscara y productos derivados	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como so ₂	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No
Pescado y productos a base de pescado	No

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS:

Este producto no ha sido fabricado con ingredientes, aditivos u otras materias procedentes de materiales genéticamente modificados. Por tanto, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) 1829/2003 y del Reglamento (CE) 1830/2003 y sus posteriores modificaciones.

ORIGEN:

España.

IRRADIACIÓN:

Este producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

REGLAMENTACIÓN:

Tanto las materias primas como el producto terminado cumplen con la reglamentación vigente.

PRESENTACIÓN Y PALETIZADO:

Envasado en cajas de cartón con bolsa interior de polietileno, conteniendo 10 Kg (60 unidades/palé europeo o 80 unidades/palé americano), o 20 kg (40 unidades/palé americano o 32 unidades/palé europeo); o bien, en cubos de polipropileno, conteniendo 3 Kg de producto (144 unidades/palé europeo o 180 unidades/palé americano).

CONSERVACIÓN:

Mantener los envases cerrados, en ambiente seco y libre de olor, entre 10 y 32 °C. Protegerlo del calor y del frío extremo. Exponerlo a temperaturas por debajo de cero o a temperaturas muy altas puede disminuir su rendimiento. Intentar minimizar la exposición del producto frente a aceite o agua caliente ya que pueden comprometer la integridad del encapsulado.

Consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de fabricación.