

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO F03.04.00</b>		 
	FECHA: 10/12/14      REV: 02		
<b>Marca:</b> <b>SOLGI</b>	<b>Denominación:</b> <b>JARABE DE GLUCOSA</b>		
<b>Fabricado por:</b> <b>SOLER GIMENO, S.L</b>	<b>RGSI:</b> <b>20.36410/V</b>	<b>C.I.F.:</b> <b>B46449948</b>	

**1) Composición cualitativa de azúcares:**

AZÚCARES	MINIMO	MÁXIMO
Dextrosa (%)	11	17
Disacáridos (%)	10	17
Trisacáridos (%)	9	17
A.Z. Superiores (%)	70	83

Se certifica que el producto suministrado con este pedido cumple los parámetros acordados con el cliente.

**2) OGM's:**

Los ingredientes anteriormente enumerados son **No GMO**, además en nuestras instalaciones no se manejan productos modificados genéticamente, por lo que no existe posibilidad de contaminación cruzada, por este motivo, no precisa la obligatoriedad del etiquetado según el R's. (CE). 1829-30 /2003

**3) Alergenos potenciales:**

Es extraída de maíz, que no es una fuente de proteína del gluten, según la Directiva 2003/89/CE, por lo que se trata de un producto libre de gluten.

Según la Directiva 2003/89/CE, se debe tener en cuenta el dióxido de azufre, como alergeno, también utilizado en el procesado de la glucosa. Se controla en toda la mercancía, encontrando siempre cantidades inferiores a 10 ppm, por tanto, no precisa declaración.

Cumple el R.D. 1334/1999 s/ la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, con sus modificaciones posteriores.

**4) Características de calidad:**




A) Características físicas-químicas

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADO	Min	Max
Sustancia seca	%	80.2	79	81
Humedad	%	19.8	19	21
D.E. Lane Eynon	%	35	36	40
Color	d.o.		-	0.5
Cenizas conduct.	%		-	0.1

PARÁMETRO	UNIDAD	RESULTADO	Min	Max	MÉTODO
°Brix (20°C)	%	82.5	82.2	83.2	Refractometría
pH (20°C) 50% p/p	u. pH	3	3.5	5.5	pH metro
Acidez	ml			4	
Densidad	grs/l	1.420	-	-	Densímetro
Viscosidad 50 °C	mPa.s apr.	6000			Viscosímetro
SO <sub>2</sub>	mg/kg	3		10	UNE-34-189-84

Se certifica que el producto ha sido analizado de acuerdo con los requerimientos. Los resultados cumplen con los límites acordados.

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
M <sup>a</sup> Teresa P.	M <sup>a</sup> Teresa P.	Gerencia: Rafael S.S

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO F03.04.00</b>		 
	<b>FECHA: 10/12/14</b>	<b>REV: 02</b>	
<b>Marca:</b> <b>SOLGI</b>		<b>Denominación:</b> <b>JARABE DE GLUCOSA</b>	

B) Características organolépticas:

Color	Olor y sabor	Textura:
Jarabe incoloro o débilmente coloreado	Olor neutro y sabor dulce	Típico del producto

C) Características nutricionales (g/100g)

ANÁLISIS	UNIDADES	RESULTADO
Hidratos de carbono	%	80
Azúcares totales	%	80
Grasas	%	0
Ácidos grasos saturados	%	0
Proteína	%	0
Fibra	%	0
Sal	%	0
Valor Energético	Kcal	320

D) Características microbiológicas

ANÁLISIS	UNIDADES	LÍM. MÁXIMO
Recuento en placa	Ufc/g	300
levaduras	Ufc/g	100
Mohos	Ufc/g	50

5) **Fechas de consumo preferente:**

Se establece un período de 24 meses, en la vida útil del producto

6) **Lote:**

El lote viene determinado por la fecha de envasado con sus (dd mm aa).

7) **Presentación:**

El producto se envasa en diferentes formatos, dentro de los cuales se tienen, cubos de 7,5 kg y tarros de 2,2 kg.

El producto cumple el R.D.782/1988,de 30 de abril de Envases y Residuos de Envases El R.D. 118/2003 y la orden SCO /983/2003 del 15 de abril sobre sustancias permitidas en contacto con los alimentos.

8) **Condiciones de almacenamiento y distribución:**

Se recomienda utilizar lugares limpios, frescos y secos, evitando los cambios bruscos de temperatura y humedad.

Mantener lejos de productos olorosos y químicos.

9) **Recomendaciones de uso:**

Una vez abierto el envase, seguir las buenas prácticas higiénicas de alimentación y manipulación, obligatorias con los alimentos en general.

10) **R.S.I.**

20.36410/V

Elaborado:	Revisado:	Aprobado:
M <sup>a</sup> Teresa P.	M <sup>a</sup> Teresa P.	Gerencia: Rafael S.S