



PANDOCK, S.A.
PRODUCTOS PARA PASTELERÍA Y PANADERÍA

Código interno: 350PONEIN15
Fecha de revisión: 13/09/2013
Revisión: 3

FICHA TÉCNICA NEVADO INSOLUBLE (glass mix antihumedad)

| | |
|---|--|
| DENOMINACIÓN LEGAL | Producto de confitería para decorar |
| INGREDIENTES (Lista de ingredientes según normativa vigente) | Dextrosa, azúcar, grasa vegetal antiapelmazante: E170. |
| DESCRIPCIÓN | Producto en polvo, de color blanco y olor neutro |
| MODO DE EMPLEO | Espolvorear directamente encima de las piezas de bollería. No usar en piezas que estén calientes. Debido a su composición permanece encima de las piezas sin fundirse obteniendo una decoración perfecta y duradera. |
| USOS | Para decorar y endulzar las piezas de bollería. |
| PRESENTACIÓN | Sacos de papel plastificados de 15 kg |
| CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y VIDA ÚTIL | Mantener el envase bien cerrado en lugar fresco y seco. Vida útil: 1 año (Con el envase abierto la vida útil es la misma) |
| DECLARACIÓN DE ALERGENOS (contenido de alérgenos según norma vigente) | El producto no contiene ningún producto alérgeno incluido en el anexo II del Reglamento 1169/2011. En la misma fábrica se utilizan harina de trigo y centeno y sus derivados, soja y sus derivados y suero lácteo y lactosa. |
| DESCRIPCIÓN DEL LOTE | L AAMMDDXX - AA: año de fabricación - MM: mes de fabricación - DD: día de fabricación - XX : nº de fabricación |
| LEGISLACIÓN APLICABLE | Real Decreto 496/2010 por el que se aprueba la norma de calidad para los productos de confitería, pastelería, bollería y repostería. Legislación horizontal comunitaria (Etiquetado, aditivos, paquete higiene, microbiología, etc) |
| DECLARACIÓN DE OMG (utilización o no de productos OMG's) | Que ninguno de nuestros productos, contienen organismos genéticamente modificados (OMG) o productos derivados de ellos, por lo que no son de aplicación los Reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE. |

| PARÁMETROS ANALÍTICOS ESTANDAR | |
|---------------------------------------|--|
| PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS | Sabor característico, ausencia de olores y colores anómalos. |
| INFORMACIÓN NUTRICIONAL | <p>Información nutricional media Por 100 g:</p> <p>valor energético 1127 kJ/ 266 kcal</p> <p>grasas 2,9 g</p> <p>de las cuales:</p> <p>—saturadas < 0,5 g</p> <p>hidratos de carbono 60 g</p> <p>de los cuales:</p> <p>— azúcares..... 60 g</p> <p>proteínas 0 g</p> <p>sal0,001 g</p> |
| PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS | Rechazo tamizado luz de malla a 0.300: máxima 0.5%(rechazo g) Humedad: 9,88% |
| PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS | Aerobios totales: < 1000 ufc/g Mohos y levaduras: < 100 ufc/g <i>Salmonella</i> : Ausencia en 30 g |