

Especificación del producto

DOBOSAN / LA/ 3 KG
6.45415.263

Información general

Denominación legal: Estabilizante gelificante para nata y mix vegetal
Descripción del producto: Estabilizante gelificante en polvo para nata y mix vegetal
Aplicación: 10-20g + 200g azúcar + 1L nata cuando empieza a montar. Se puede mezclar con crema pastelera, cobertura de chocolate...

Lista de ingredientes

gelatina, dextrosa, almidón modificado (patata).

Composición

Ingrediente	Descripción	Número E	Fuente
gelatine			beef
dextrose			maize, wheat
modified starch	potato	E1414	potato

Información nutricional

Información nutricional por 100 g de producto

Nutriente	Valor	Unidad
Energía	1.574	kJ
Energía	370	kcal
Grasa total	0,02	g
Grasa saturada	0,00	g
Hidratos de Carbono totales	56	g
Mono-disacáridos	30	g
Fibra	0,00	g
Proteína total	37	g
Sal	0,33	g

Especificación del producto

DOBOSAN / LA/ 3 KG
6.45415.263

Alérgenos

+ = presente, - = ausente, ? = puede contener trazas

Alérgeno	Valor	Fuente
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	?	
Trigo	?	
Espelta	?	
Kamut	-	
Centeno	?	
Cebada	?	
Avena	?	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	-	
Huevos y productos a base de huevo	?	
Pescado y productos a base de pescado	-	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	-	
Soja y productos a base de soja	?	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	?	
Frutos secos (almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, nuez de Brasil, alfóncigo, nuez macadamia o nuez de Australia) y derivados.	-	
Almendras	-	
Avellanas	-	
Nueces	-	
Anacardos	-	
Pacanas	-	
Nueces de Brasil	-	
Alfóncigos	-	
Nueces macadamia / Nueces de Australia	-	
Apio y productos derivados	-	
Mostaza y productos derivados	-	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	+	gelatina

Especificación del producto

DOBOSAN / LA/ 3 KG 6.45415.263

Altramuces y productos a base de altramuces	-	
Moluscos y productos a base de moluscos	-	

Información sobre la dieta

Dietas	Aptitud
Celíacos	no
Halal	si
Kosher	no
Intolerancia a la lactosa	no
Veganos	no
Vegetarianos	no
Certificado Kosher	no
Certificado Halal	si
certificado sin gluten	no
certificado vegano	no

Parámetros sensoriales

Sabor: neutro
Olor: neutro
Color: Blanco
Textura: Polvo

Parámetros microbiológicos

Parámetros	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método
Recuento total			1000	
Levaduras / Mohos			100	
Bacterias coliformes			10	
Salmonella		NEG/375G		
Staphylococcus aureus			10	
Listeria monocytogenes		NEG/375G		

Parámetros químicos / físicos

Parámetros	Objetivo	Mínimo	Máximo	Método
Valor del pH		4,0	5,0	

Especificación del producto

DOBOSAN / LA/ 3 KG
6.45415.263

Información reglamentaria

Directivas/Reglamentos de legislación alimentaria:

Reglamento (CE) nº 1333/2008 (Aditivos alimentarios) y sus modificaciones

Reglamento (UE) 231/2012 (especificaciones para los aditivos alimentarios)

Reglamento (CE) 1169/2011 (Reglamento sobre etiquetado) y sus modificaciones

Reglamento (CE) 1334/2008 (aromas)

Contaminantes:

El contenido de ciertos contaminantes cumple con el Reglamento (CE) 1881/2006 (contenidos máximos de ciertos contaminantes) y sus modificaciones

Residuos de plaguicidas:

El producto cumple con lo Reglamento (CE) 396/2005 relativo a la fijación de contenidos máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos y sus modificaciones.

Materiales de Contacto con los Alimentos:

Los materiales de embalaje cumplen con los requisitos del Reglamento (CE) nº 1935/2004 y 10/2011 para los materiales plásticos, y sus modificaciones.

Declaración OMG

Este producto no está sujeto a la indicación de ingredientes, de conformidad con el artículo 13 del Reglamento (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 sobre alimentos modificados genéticamente, en Septiembre 22 de 2003. Esta afirmación se basa en la documentación del proveedor sobre el origen de los ingredientes declarados, complementada con otros datos cuando sea necesario.

Instrucciones de almacenamiento y vida útil

Condiciones de almacenamiento:	Conservar preferentemente en un lugar fresco y seco
Fecha de consumo preferente	12 Meses

Información de embalaje

Embalaje primario:	Saco	
Embalaje secundario:	Balde	3KG