



## FICHA TÉCNICA

FECHA: 11/09/2012.  
EDICIÓN:1

CÓDIGO:  
08002.

GLUCOSA

PÁGINA: 1/3

<b>CLASIFICACIÓN:</b>	Aditivo
<b>REGISTRO SANITARIO:</b>	40.043611/MU
<b>LEGISLACIÓN APLICABLE:</b>	Reglamento (CE) nº1334/2008.

<b>COMPOSICIÓN:</b> Jarabe de glucosa. <b>ORIGEN:</b> MAIZ Composición azúcares (método: H.P.L.C.):  Dextrosa 3% Maltosa 55% Maltotriosa 18% Azúcares Superiores 24%
---

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PERFÍL OLFATIVO	Característico
ASPECTO FÍSICO	Líquido claro viscoso
COLOR	Incoloro a ligeramente amarillento

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

ANÁLISIS	MÍNIMO	MÁXIMO	MEDIA
°BRIX	80,21	82,21	81,21
Ph 20°C	3,63	3,83	3,73

#### OTRAS CARACTERÍSTICAS


	<b>FICHA TÉCNICA</b>	<b>FECHA: 11/09/2014.</b> <b>EDICIÓN:1</b>
<b>CÓDIGO:</b> <b>08002.</b>	<b>GLUCOSA</b>	<b>PÁGINA: 2/3.</b>

### CONSEJOS DE UTILIZACIÓN:

<b>DOSIS ORIENTATIVA</b>	
<b>APLICACIONES</b>	Este producto está especialmente indicado para su uso en Pastelería, Confitería, Heladería y Alimentación en general.
<b>MODO DE EMPLEO</b>	Añadir directamente a la masa durante el proceso de batido, o al mix.
<b>RECOMENDACIONES</b>	No ingerir directamente, evitar el contacto con ojos y mucosas.

### DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INFORMACIÓN ADICIONAL:

No contiene, no está compuesto, ni procede de organismos genéticamente modificados (por ejemplo: maíz, soja, arroz,...) y cumple las regulaciones europeas.

En consecuencia no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003/CE ni del reglamento 1830/2003/CE.

No contiene gluten, harina de trigo, avena, cebada ni centeno y es toxicológicamente inocuo.

Nota: directiva 2000/13/CE y posteriores modificaciones.

Edulcorado (si contiene uno o varios de los edulcorantes permitidos)	NO
Con azúcar y edulcorado si contiene a la vez uno o varios azúcares añadidos y uno o más de los edulcorantes permitidos. <b>AZÚCARES AÑADIDOS.</b>	SI
Contiene una fuente de fenilalanina (si el producto contiene aspartamo)	NO
Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes (si>10% polialcoholes)	NO



## FICHA TÉCNICA

FECHA: 11/09/2014.  
EDICIÓN:1

CÓDIGO:  
08002.

GLUCOSA

PÁGINA: 3/3

Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO
Crustáceos y productos a base de crustáceos.	NO
Huevos y productos a base de huevos.	NO
Pescado y productos a base de pescado.	NO
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO
Soja y productos a base de soja	NO
Leche y sus derivados, incluida lactosa.	NO
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.	NO
Altramuces 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
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (mayor a 10 mg/kg expresado en SO <sub>2</sub> )	NO

### VIDA MEDIA, CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

<b>VIDA MEDIA</b>	El plazo de consumo preferente en las condiciones marcadas de almacenamiento será de 2 añosw. Recomendamos transcurrido este plazo controlar la calidad antes de usar.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Conservar en envase original cerrado, en sitio seco, a temperatura ambiente (máx. 25 °C), alejado de fuentes de calor y evitando la exposición a la luz.
<b>TRANSPORTE</b>	El transporte se realizará bajo condiciones adecuadas.

### ENVASE Y ETIQUETADO

ENVASE	Tarro transparente de pvp, peso neto 300gr con tapadera transparente pvc.
ETIQUETA	Etiqueta chefdelice, en la que se indica cantidad, ingredientes, fecha de consumo preferente y lote.