

## **1. IDENTIFICACIÓN**

### **1.1 Nombre Producto y Código**

#### **SPRINGEL**

Código: 110008

### **1.2 Descripción**

Gelatina neutra concentrada de textura cremosa.

### **1.3. Composición cualitativa**

JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA, AGUA, AZÚCAR, GELIFICANTES (E-440a, E-415), ACIDULANTE (E-330) y CONSERVANTE (E-202).

## **2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO**

### **2.1. Caducidad**

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

### **2.2. Envases y embalaje**

Cubo de plástico de peso neto 6 o 15 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Cubo de plástico de peso neto 3 kg en cajas de 4 unidades. Europalet de 80 x120 cm.

### **2.3. Conservación**

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

## **3. APLICACIÓN**

Aplicar directamente con la espátula sobre el producto deseado; gracias a su textura cremosa y fina no es necesario calentarlo.

Tiene una excelente permanencia sobre la pieza y mantiene un brillo y transparencia perfectos durante la congelación.

## **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **4.1 Especificaciones físico químicas**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
ASPECTO	crema fina muy transparente y brillante	F-01
SABOR	dulce	F-01
°BRIX	64,5 - 68,5	F-02
pH	3,2-3,7	F-08
Color Gardner	máx. 1	F-04

### **4.2 Especificaciones microbiológicas**

<b>Parámetro</b>	<b>Tolerancia</b>	<b>Método</b>
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	máx. 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Lysteria monocytogenes	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1059 KJ/100g	253 Kcal/100g	
Proteínas (g/100 g)			
Hidratos de carbono (g/100 g)	63,0	±2	
de los cuales			
Azúcares	63,0	±2	
Almidón			
Polioles			
Lípidos (g/100 g)			
de los cuales			
Saturadas			
Monoinsaturadas			
Poliinsaturadas			
Ácidos grasos trans*			
Fibra dietética (g/100 g)	0,4	±0,1	
Sal (g/100 g)			

\* Porcentaje sobre la grasa

### 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
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		X Avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

### 7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

### 8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

### 9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### 10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

### 11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.