



laguilhoat

EDICIÓN: 04

FECHA: 15.06.2020

AZÚCAR INVERTIDO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Jarabe de azúcar invertido de caña o remolacha. Conservante: sorbato potásico E-202.																														
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.																														
CARACTERÍSTICAS	Jarabe incoloro o débilmente coloreado, con olor y sabor típico.																														
USOS	Para productos de confitería, pastelería, bollería, repostería, aromas y productos que permitan la adición de sorbato potásico.																														
INSTRUCCIONES DE USO	Formato no listo para consumidor final, uso previsto como materia prima en otros componentes de uso alimentario.																														
PRESENTACIÓN	Bote de 250ml.																														
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares.																														
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia seca</td><td>75 ± 0.5%</td></tr><tr><td>Brix</td><td>73.5 ± 0.5</td></tr><tr><td>pH</td><td>3.5-4</td></tr><tr><td>Densidad</td><td>1.370 g/cc</td></tr><tr><td>Coloración de la solución (50% MS)</td><td><45 ICUMSA</td></tr><tr><td>Cenizas conductimétricas</td><td>0.4% MS máx.</td></tr><tr><td>SO2</td><td><10 mg/kg</td></tr><tr><td>Sacarosa</td><td>33% aprox.</td></tr><tr><td>Fructosa</td><td>33% aprox.</td></tr><tr><td>Dextrosa</td><td>33% aprox.</td></tr><tr><td>Sorbato potásico E-202</td><td><0.05%</td></tr><tr><td>Cobre</td><td><0.5 mg/kg</td></tr><tr><td>Plomo</td><td><0.5 mg/kg</td></tr><tr><td>Arsénico</td><td><0.5 mg/kg</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Materia seca	75 ± 0.5%	Brix	73.5 ± 0.5	pH	3.5-4	Densidad	1.370 g/cc	Coloración de la solución (50% MS)	<45 ICUMSA	Cenizas conductimétricas	0.4% MS máx.	SO2	<10 mg/kg	Sacarosa	33% aprox.	Fructosa	33% aprox.	Dextrosa	33% aprox.	Sorbato potásico E-202	<0.05%	Cobre	<0.5 mg/kg	Plomo	<0.5 mg/kg	Arsénico	<0.5 mg/kg
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																														
Materia seca	75 ± 0.5%																														
Brix	73.5 ± 0.5																														
pH	3.5-4																														
Densidad	1.370 g/cc																														
Coloración de la solución (50% MS)	<45 ICUMSA																														
Cenizas conductimétricas	0.4% MS máx.																														
SO2	<10 mg/kg																														
Sacarosa	33% aprox.																														
Fructosa	33% aprox.																														
Dextrosa	33% aprox.																														
Sorbato potásico E-202	<0.05%																														
Cobre	<0.5 mg/kg																														
Plomo	<0.5 mg/kg																														
Arsénico	<0.5 mg/kg																														

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)

Valor energético (kJ/100g)	1275
Valor energético (kcal/100g)	300
Grasas	0g
de las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	75g
de los cuales azúcares	75g
Proteínas	0g
Sal	0g

ELABORADO POR:

Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.
Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT

