



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

AZÚCAR INVERTIDO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Jarabe de azúcar invertido.																														
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.																														
CARACTERÍSTICAS	Producto líquido transparente e incoloro típico y gusto dulce. Es una solución acuosa de sacarosa parcialmente invertida mediante hidrólisis y en la que el contenido de azúcar invertido es del 67 % en peso de materia seca. El contenido de materia seca es del 72,7 %. Producto libre de OGM. Destinado a la alimentación.																														
PRESENTACIÓN	Bote de 250ml.																														
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																														
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Temperatura de almacenamiento recomendada: 20 °C ± 5 °C																														
PROPIEDADES	<table><thead><tr><th><u>PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS</u></th><th><u>UNIDAD</u></th><th><u>VALOR ORIENTATIVO</u></th><th><u>MÉTODO</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Materia seca</td><td>gramos/100 gramos</td><td>72,7 ± 0,2</td><td>ICUMSA(1)</td></tr><tr><td>Contenido de azúcar invertido o. DS</td><td>gramos/100 gramos</td><td>67 ± 7</td><td>HPLC</td></tr><tr><td>Relación: D-Frutosa/D-Glucosa</td><td></td><td>1 ± 0,09</td><td></td></tr><tr><td>Color en solución (2)</td><td>Unidades ICUMSA</td><td>máx. 10</td><td>ICUMSA(1)</td></tr><tr><td>Cenizas de conductividad o. DS (2)</td><td>gramos/100 gramos</td><td>máx. 0,01</td><td>ICUMSA(1)</td></tr><tr><td>Valor de pH (1+1)(2)</td><td></td><td>5 ± 1,5</td><td>ICUMSA(1)</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>VALOR ORIENTATIVO</u>	<u>MÉTODO</u>	Materia seca	gramos/100 gramos	72,7 ± 0,2	ICUMSA(1)	Contenido de azúcar invertido o. DS	gramos/100 gramos	67 ± 7	HPLC	Relación: D-Frutosa/D-Glucosa		1 ± 0,09		Color en solución (2)	Unidades ICUMSA	máx. 10	ICUMSA(1)	Cenizas de conductividad o. DS (2)	gramos/100 gramos	máx. 0,01	ICUMSA(1)	Valor de pH (1+1)(2)		5 ± 1,5	ICUMSA(1)		
<u>PARÁMETROS FÍSICOS Y QUÍMICOS</u>	<u>UNIDAD</u>	<u>VALOR ORIENTATIVO</u>	<u>MÉTODO</u>																												
Materia seca	gramos/100 gramos	72,7 ± 0,2	ICUMSA(1)																												
Contenido de azúcar invertido o. DS	gramos/100 gramos	67 ± 7	HPLC																												
Relación: D-Frutosa/D-Glucosa		1 ± 0,09																													
Color en solución (2)	Unidades ICUMSA	máx. 10	ICUMSA(1)																												
Cenizas de conductividad o. DS (2)	gramos/100 gramos	máx. 0,01	ICUMSA(1)																												
Valor de pH (1+1)(2)		5 ± 1,5	ICUMSA(1)																												
(1) ICUMSA - Comisión Internacional para Métodos Uniformes de Análisis del Azúcar (2) Durante un almacenamiento prolongado es posible modificar estos valores, pero no afectarán las propiedades de uso.																															

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

	<u>PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS</u>	<u>TAMAÑO DE LA MUESTRA</u>	<u>VALOR ORIENTATIVO SUPERIOR</u>	<u>MÉTODO</u>
		<u>Gramo</u>	<u>UFC</u>	
	Bacterias aeróbicas mesófilas	15	200	ICUMSA(1)
	Levaduras	15	10	ICUMSA(1)
Moldes	15	10	ICUMSA(1)	
(1) ICUMSA - Comisión Internacional para Métodos Uniformes de Análisis del Azúcar.				
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u>			
	Valor energético	292 Kcal		
	Grasas	0 g		
	Hidratos de carbono	73 g		
	<i>de los cuales azúcares</i>	73 g		
	Proteínas	0 g		
	Sal	0 g		
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

