



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

BASE NEUTRA PARA SORBETES

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES

Maltodextrina, Dextrosa, Almidón de maíz, Emulsionante: Mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-471), Estabilizantes: Goma garrofin (E-410), Carboximetilcelulosa (E-466), Carragenato (E-407).

ALÉRGENOS

No contiene alérgenos como ingredientes.
Nota: En la planta de fabricación de mezclas se utilizan materias primas que pueden contener: gluten, huevos, soja, leche, apio, mostaza y sulfitos. Se controlan las posibles contaminaciones cruzadas en nuestras líneas mediante la planificación de la fabricación y los programas de limpieza.

CARACTERÍSTICAS

Base neutra para sorbetes es una base de sabor neutro para la elaboración de sorbetes.
Producto libre de OGM. Destinado a la alimentación.

INSTRUCCIONES DE USO

Mezclar 140g de Base neutra para sorbete con 0,7 L de agua, 160 g de azúcar. Calentar hasta 85°C y dejar enfriar durante al menos 2h antes de helarlo. Para hacerlo con fruta natural, sustituir una parte de agua y de azúcar por la misma cantidad de fruta natural triturada.

DOSIS

Usar 140g / 0.7 L de agua

PRESENTACIÓN

Bolsa de 500g.

PROPIEDADES

<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>
Flora mesófila aerobia	Máx. 10 ufc/g.
Mohos y levaduras	Máx. 10 ufc/g.
Enterobacterias	Máx. 10 ufc/g.
Salmonella	No detectado en 25 g.
Listeria	No detectado en 25 g.

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	
	Valor energético	359 kcal
	Grasas	1.6 g
	De las cuales saturadas	1.5 g
	Hidratos de carbono	89.6 g
	De los cuales azúcares	2.9 g
	Proteínas	0.3 g
	Fibra	1.6 g
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Almacenar al abrigo del calor y de la humedad preferentemente a una temperatura inferior a los 25°C y alrededor de 65% de humedad relativa.	
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

