



laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

MANITOL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	D-Manitol E-421.	
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco cristalino, sin olor y de sabor dulce.	
USOS	Destinado a la alimentación.	
PRESENTACIÓN	Bote de 160g, 300g, 2Kg. Bolsa de 1.2Kg y 2.5Kg.	
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Recomendamos conservar el producto en su embalaje original sin abrir, preferiblemente protegido de grandes variaciones de temperatura y humedad. Al abrirlo, utilice el producto lo más rápido posible para evitar que se recupere la humedad.	
PROPIEDADES	PARÁMETRO	VALOR
	Manitol (on D.S.)	96.0 – 101.5% (p/p)
	Pérdida por secado	0.3 % Máx.
	Contenido de agua	0.5% (p/p) Máx.
	Azúcares reducidos	0.3 % Máx.
	Total de azúcares	1.0 % Máx.
	Azúcares	Cumple
	Sulfato ASH	0.1 % (p/p) Máx.
	Rotación específica	De +23 a +25 grados
	Intervalo de fusión	165 - 169 °C
	Conductividad	20 microS/cm Máx
	Residuos de ignición	0.02% (p/p) Máx.
	pH al 10% (p/p)	5.0 – 7.5
	SO2	10 mg/kg Máx
	Sulfato	100 mg/kg Máx
	Libre de ácido	Cumple
	Cloruro	50 mg/kg Máx
	Plomo	0.5 mg/kg Máx
	Níquel	1 mg/kg Máx
	Arsénico	3.0 mg/kg Máx
	Valores Microbiológicos:	
- <i>Conteo total microbios aeróbicos</i>	100 CFU/ g Máx.	
- <i>Conteo total de levaduras</i>	10 CFU/ g Máx.	
- <i>Conteo total de moldes</i>	10 CFU/ g Máx.	
- <i>Enterobacterias</i>	No detectado en 1g	
- <i>Escherichia Coli</i>	No detectado en 1g	
- <i>Salmonella</i>	No detectado en 25g	

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT





laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

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



laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

GELATINA EN POLVO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	GELATINA AL 220B20M A/C (Animal/Cerdo)	
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color amarillento inoloro.	
USOS	Destinado a la alimentación.	
PRESENTACIÓN	Bote de 70g y 180g	
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar cerrado, almacenado en ambiente seco sin olores específicos	
PROPIEDADES	PARÁMETRO	VALOR
	Poder gelificante	220 ± 10
	VISCOSIDAD (6,67%, 60°C), mPa.s	3,10 ± 0,40
	HUMEDAD (550°C, 17h), %	< 12
	pH (6,67%, 60°C)	5,3 ± 0,5
	CENIZAS (105°C, 17h), %:	< 2
	Ash (105°C, 17h), %	
	Cendre (105°C, 17h), %	
	SO ₂ , ppm	< 40
	PERÓXIDO DE HIDRÓGENO	Ausente
	METALES PESADOS, ppm	< 40
	As, ppm	< 0,8
	Pb, ppm	< 0,1
	Cd, ppm	< 0,5
	Hg, ppm	< 0,1
	Cr, ppm	< 10
	Cu, ppm	< 30
	Zn, ppm	< 50
	TAMAÑO DE PARTÍCULA, mesh	Disponible de 8 a 40
	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:	
CUENTA TOTAL, u.f.c/g máx.	< 1000	
E. COLI	Neg/10g	
SALMONELLA	Neg/5x25g	
ANAEROBIC SULPHITE.REDUCING BACTERIA, u.f.c/g	< 10	
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





laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

TRANSGLUTAMINASA EN POLVO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Transglutaminasa microbiana (MTG) aislada de una variante de <i>Streptomyces mobaraensis</i> . Producto libre de alérgenos y de OGM.																							
CARACTERÍSTICAS	Polvo de color blanco. Forma enlaces cruzados de covalentes entre moléculas de proteína. Se aplica en carnes reestructuradas para mejorar sus características, tales como gelificación, retención de agua, estabilidad de la emulsión, pérdida por purga, pérdida por cocción, etc. Coadyuvante natural.																							
MODO DE EMPLEO	Puede aplicarse espolvoreándolo directamente sobre los trozos de carne o mezclándolo con una pequeña cantidad de agua y untándolo sobre la carne. La dosis recomendada es de entre el 0.1-0.3% (p/p)																							
USOS	Destinado a la alimentación.																							
PRESENTACIÓN	Bote de 50g y 120g																							
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																							
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Metales pesados:</td><td></td></tr><tr><td>- Plomo (mg/kg)</td><td>≤5</td></tr><tr><td>- Arsénico (mg/kg)</td><td>≤3</td></tr><tr><td>Especificaciones microbiológicas:</td><td></td></tr><tr><td>- Recuento total en placa (UFV/g)</td><td>≤2000</td></tr><tr><td>- Bacterias coliformes (MPN/g)</td><td>≤30</td></tr><tr><td>- E. coli (MPN/g)</td><td>≤10</td></tr><tr><td>- Salmonela</td><td>Ausente</td></tr><tr><td>Especificaciones físicas y químicas:</td><td></td></tr><tr><td>- Aspecto*</td><td>Blanco</td></tr></tbody></table> <p>*El aspecto puede variar de un lote a otro.</p>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Metales pesados:		- Plomo (mg/kg)	≤5	- Arsénico (mg/kg)	≤3	Especificaciones microbiológicas:		- Recuento total en placa (UFV/g)	≤2000	- Bacterias coliformes (MPN/g)	≤30	- E. coli (MPN/g)	≤10	- Salmonela	Ausente	Especificaciones físicas y químicas:		- Aspecto*	Blanco	
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																							
Metales pesados:																								
- Plomo (mg/kg)	≤5																							
- Arsénico (mg/kg)	≤3																							
Especificaciones microbiológicas:																								
- Recuento total en placa (UFV/g)	≤2000																							
- Bacterias coliformes (MPN/g)	≤30																							
- E. coli (MPN/g)	≤10																							
- Salmonela	Ausente																							
Especificaciones físicas y químicas:																								
- Aspecto*	Blanco																							
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en condiciones secas, lejos de la luz solar directa y de productos olorosos.																							
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





laguilhoat

EDICIÓN: 07

FECHA: 06_2026

CUAJO MICROBIANO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Obtenido por la fermentación de una cepa seleccionada de Rhizomucor miehei. Puede contener trazas de huevo y leche.											
CARACTERÍSTICAS	Es un líquido con una elevada solubilidad en agua.											
MODO DE EMPLEO	La cantidad de cuajo microbiano puede variar en función de varios factores, como el tipo de leche, contenido graso, temperatura, tipo de queso a elaborar, tecnología utilizada, etc. Utilización y dosis: A modo orientativo se utilizará, de manera aséptica a la leche 1,5 ml por cada 10 litros de leche y mezclar durante 2 o 3 minutos para conseguir una correcta homogenización. Dejar sin mover reposando, hasta que corte la cuajada.											
USOS	Destinado a la alimentación. Doble acción en la fabricación del queso: hidrólisis de la K-caseína formando la cuajada y una actividad proteolítica durante la maduración del queso.											
PRESENTACIÓN	Bote de 50 ML											
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.											
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>ESPECIFICACIONES BIOQUÍMICAS</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Actividad coagulante</td><td>99.5 – 100.5%</td></tr><tr><td>Título</td><td>≤100 mg/Kg</td></tr><tr><td>Quimosa</td><td><3 ppm</td></tr><tr><td>Pepsina</td><td>≤2 ppm</td></tr></tbody></table>	<u>ESPECIFICACIONES BIOQUÍMICAS</u>	<u>VALOR</u>	Actividad coagulante	99.5 – 100.5%	Título	≤100 mg/Kg	Quimosa	<3 ppm	Pepsina	≤2 ppm	
<u>ESPECIFICACIONES BIOQUÍMICAS</u>	<u>VALOR</u>											
Actividad coagulante	99.5 – 100.5%											
Título	≤100 mg/Kg											
Quimosa	<3 ppm											
Pepsina	≤2 ppm											
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en refrigeración (entre 4°C y 8°C).											
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

