



laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06_2024

CONCENTRADO DE HUMO

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Aroma de Humo																
COMPOSICIÓN	Aromas de humo procedentes de madera duras, Soportes y/o diluyentes: sal común <=91%, propilenglicol, extracto de levadura, dióxido de silicio E551 . Humos primarios: código único SF-001 máx. 5% y código único SF-004 máx 0.46% (Reglamento (CE) N°1334/2008, Reglamento (CE) N°1333/2008 Reglamentos (CE) N°2065/2003, N°1321/2013 y sus modificaciones). Soportes: sal, propilenglicol, extracto levadura, dióxido de silicio E-551 (<5%).																
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.																
CARACTERÍSTICAS	Producto en polvo con aroma y sabor a humo. El color varía de marrón claro a más intenso, variando también con el paso del tiempo. Producto libre de OGM.																
USOS	Para reforzar el aroma y sabor de las categorías de alimento: "preparados de carne" 8.2. y "productos cárnicos" 8.3., "pescados y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos" 9.2. y "huevas" 9.3., "productos de aperitivo" 15 que necesiten sabor a humo.																
INSTRUCCIONES DE USO	La dosis necesaria para impartir al alimento dicho sabor ahumado (0,5 a 10 gramos por kilo).																
PRESENTACIÓN	Botes de 120, 290g, 700g y 3kg.																
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un sitio fresco y seco, abrigado de la luz.																
LEGISLACIÓN	Cumple con los Reglamentos: (CE) nº 1334/2008, (CE) nº1333/2008, (CE) nº1321/2013, (CE) nº1321/2013 (extractos primarios SF-001 y SF-004) y (CE) nº2065/2003 y posteriores modificaciones.																
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético</td><td>9,230 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0,00g</td></tr><tr><td><i>de las cuales saturadas</i></td><td>0,00g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>2,31g</td></tr><tr><td><i>de los cuales azucares</i></td><td>0,00g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0,11g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>90,99g</td></tr></tbody></table>	INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		Valor energético	9,230 kcal	Grasas	0,00g	<i>de las cuales saturadas</i>	0,00g	Hidratos de carbono	2,31g	<i>de los cuales azucares</i>	0,00g	Proteínas	0,11g	Sal	90,99g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																	
Valor energético	9,230 kcal																
Grasas	0,00g																
<i>de las cuales saturadas</i>	0,00g																
Hidratos de carbono	2,31g																
<i>de los cuales azucares</i>	0,00g																
Proteínas	0,11g																
Sal	90,99g																
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

