



laguilhoat

EDICIÓN: 02

FECHA: 15.06.2020

ABLANDADOR DE CARNE

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Sal, azúcar, potenciador del sabor E-621, enzimas proteolíticas y antioxidante E-300.																	
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.																	
CARACTERÍSTICAS	El principio activo es una enzima proteolítica como la que se encuentra de forma natural en la papaya o la piña y que tiene la característica de ablandar las fibras más duras de la carne. Aproximadamente el 95% del producto está compuesto de sal común que sirve de portadora de la enzima y que hay que tener en cuenta para evitar salar la carne demasiado.																	
USOS	Destinado a alimentación. Se utiliza como ablandador de carne para uso doméstico.																	
INSTRUCCIONES DE USO	Ya se trate de carne de vacuno, de caza o incluso de cerdo, se espolvorea el ablandador deja actuar durante al menos 30 minutos en nevera y luego se cocina (frita, estofada, ...) Dosis máxima: 10g por Kg de carne.																	
PRESENTACIÓN	Bote de 300g o Cubo de 700g																	
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de los rayos solares.																	
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)</th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (kcal/100g)</td><td>11.7 kcal</td></tr><tr><td>Grasas</td><td>0.3g</td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td>0.03g</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td>1.5g</td></tr><tr><td>de los cuales azúcares</td><td>1.5g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td>0.75g</td></tr><tr><td>Sal</td><td>96.45g</td></tr></tbody></table>		INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)		Valor energético (kcal/100g)	11.7 kcal	Grasas	0.3g	de las cuales saturadas	0.03g	Hidratos de carbono	1.5g	de los cuales azúcares	1.5g	Proteínas	0.75g	Sal	96.45g
INFORMACIÓN NUTRICIONAL (POR 100G)																		
Valor energético (kcal/100g)	11.7 kcal																	
Grasas	0.3g																	
de las cuales saturadas	0.03g																	
Hidratos de carbono	1.5g																	
de los cuales azúcares	1.5g																	
Proteínas	0.75g																	
Sal	96.45g																	
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

