	laguilhoat	**EDICIÓN: 03** **FECHA: 15.06.2020**

MANITOL

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	D-Manitol E-421.
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de huevo y leche.
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco cristalino, sin olor y de sabor dulce. Es un edulcorante de bajo contenido calórico (sólo 2,4 Kcal/g) y con un índice glucémico prácticamente nulo. Su poder edulcorante es un 50% más bajo que el del azúcar. Se caracteriza además por la sensación de frescor, casi de frío, que deja en boca, lo que lo hace ideal para golosinas y otro tipo de creaciones dulces originales.
USOS	Usos e instrucciones de usos infinitos ya que es un edulcorante.
INSTRUCCIONES DE USO	Al gusto. El consumo de más de 20g/día del Manitol puede tener efectos laxantes. Dosis máxima permitida en cada alimento según el Reglamento (UE) 1129/2011 y sus sucesivas modificaciones.
PRESENTACIÓN	Bote de 160g. Cubo de 400g y 800g.
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Conservar en un lugar fresco, seco y apartado de la luz.
PROPIEDADES	

PARÁMETRO	VALOR
Tamaño de partícula	160 µm
Pérdida por desecación	0.3% máx.
pH	5.0-7.5
Azúcares reductores	0.3% máx.
Azúcares totales	1.0% máx.
Cenizas sulfatadas	0.02 % máx.
Acidez	0.25 ml NaOH (0.02N) máx.
Dióxido de azufre	10 mg/kg máx.
Metales pesados	5mg/kg máx.
Plomo	0.5mg/kg máx.
Níquel	1mg/kg máx.
Arsénico	4mg/kg máx.
Cloruro	50mg/kg máx.
Sulfato	100mg/kg máx.

ELABORADO POR:	**Innovative Cooking S.L.** Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

NELSAN

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT