

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

NORJEL 54

Código: 110006

1.2 Descripción

Gelatina de manzana para usar como recubrimiento brillante en diversos productos de bollería y pastelería.

1.3. Composición cualitativa

JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA, AGUA, AZÚCAR, GELIFICANTE (E-440), ACIDULANTE (E-330), CONSERVANTE (E-202) y AROMA.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubos de plástico de peso neto 13 o 26 kg.

2.3. Conservación

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

3. APLICACIÓN

Calentar el NORJEL 54 directamente de manera suave. Cuando se haya formado una solución líquida y homogénea el producto está listo para ser aplicado. El incorporar hasta un 15% de agua o zumo de frutas le proporciona un gran rendimiento y un amplio margen de temperaturas de aplicación.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	gel transparente	F-01
SABOR	dulce a manzana	F-01
°BRIX	54-58	F-02
pH	3,2-3,7	F-08
Color Gardner	máx. 4	F-04

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	máx. 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Lysteria monocytogenes	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	897 KJ/100g	214 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	0,0	±0,5
Hidratos de carbono (g/100 g)	53	±2
de los cuales		
Azúcares	43	±2
Almidón	0,0	±1
Polioles	0,0	±0,5
Lípidos (g/100 g)	0,0	±0,5
de los cuales		
Saturadas	0,0	±0,2
Monoinsaturadas	0,0	±0,1
Poliinsaturadas	0,00	±0,05
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	1,0	±0,1
Sal (g/100 g)	0,00	±0,01

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X Avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.