

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

REDOL MY

Código: 140001

1.2 Descripción

Emulsionante en forma de gel para la preparación de bizcocho.

1.3. Composición cualitativa

AGUA, MONO Y DIGLICÉRIDOS DE LOS ÁCIDOS GRASOS (E-471), SOPORTE: PROPILENGLICOL*(E-1520), ÉSTERES DE PROPILENGLICOL (E-477) y EMULGENTE (E-470a).

*máximo 16%.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto: 5, 10 y 19 kg. Europalet de 80 x120 cm.

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

Producto adecuado para la fabricación de bizcochos y productos aireados, evitando el montado de las claras por separado. Añadir al inicio del batido.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	gel traslúcido de color blanco-marfil	F-01
OLOR	inodoro	F-01
AGUA (%)	53-57	I-01
JABONES (%)	< 3	V-02

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 21527:2008
<i>Salmonella</i>	ausencia/25g	ISO 6579
<i>Lysteria monocytogenes</i>	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1148 KJ/100g	274 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)		
Hidratos de carbono (g/100 g)	15,3	±1
de los cuales		
Azúcares		
Almidón		
Polioles	15,3	±1
Lípidos (g/100 g)	26,4	±1
de los cuales		
Saturadas	26,4	±1
Monoinsaturadas		
Poliinsaturadas		
Ácidos grasos trans*		
Fibra dietética (g/100 g)		
Sal (g/100 g)		

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) 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
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.