



MOLINO SANTA CLARA S.L

FICHA TECNICA

CABELLO DE ANGEL

CARACTERÍSTICAS :

Cabello de Angel horneable para uso en pastelerías y bollerías

COMPOSICIÓN:

Pulpa de cidra, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado (E-1446), Goma garrofin, Acidulantes (E-330)conservador (E-202), Cloruro cálcio (E-509) , Aromas

DATOS TÉCNICOS :

Aspecto :	Carasterístico	
Color :	Carasterístico	
Olor y Sabor :	Carasterístico	
Solidos Solubles :	65 + 2º Brix (20 °c)	
PH :	4,2 + 0,2	
Microorganismos patógenos y/o sus toxinas :	Ausencia/gr	

Características Microbiológicas:

Gérmenes aeróbicos :	Ausencia/gr
Mohos y levaduras :	Ausencia/gr
Clostridium su fitorectores :	Ausencia/gr
Coliformes :	Ausencia/gr
Salmonela /Shagella :	Ausencia/gr
Microorganismos patógenos y/o sus toxinas :	Ausencia/gr

MANIPULACION Y ALMACENAMIENTO :

Guardar en lugar seco, aislado del suelo y de olores extraños

CONTIENE SULFITOS

PRESENTACION Y CONSERVACION :

Envasado en cubos de polipropileno con asa y tapa hermetica, con pesos brutos de 28 kg, 20 kg , 14 Kg y 1 kg.

Fecha de consumo preferente : 18 meses a partir de la fecha de fabricación
REGISTRO SANITARIO N° : 210019070/MA