

## ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### FROIDGEL NEUTRO

Código de producto	0610001 (112401)
Descripción del producto	Producto en gel de aplicación a temperatura ambiente que aporta brillo y conserva el color para tartas y pasteles.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E406 y E440ii, conservante E202 y correctores de acidez: E330 y E331. <b>Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y sus derivados, soja y sus derivados.</b>
Formato de venta	1kg /4kg/ 6kg
Recomendación de etiquetado	Gel neutro
Dosis Recomendada	Al gusto del profesional. Aplicación en frío.
Información Sensorial	
Color	Transparente
Olor	Inoloro
Sabor	Típico
Características Físico- Químicas	
°Brix	64- 68
pH	4,60 – 5,20
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	<1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	<100
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	Ausencia
Información Nutricional (Por 100 g)	
Valor energético	1.073 KJ 252 K cal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	63,1 g
de los cuales azúcares	46,8 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Código	0610001	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	1 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan Gluten <sup>2</sup> y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	A pio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos <sup>4</sup>		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche <sup>3</sup> y sus derivados		X	Moluscos y productos a base de moluscos.		X
<sup>2</sup> gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas <sup>3</sup> incluida la lactosa.			<sup>4</sup> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de S O <sub>2</sub> total		
Puede contener trazas de frutos de cáscara, leche y sus derivados, soja y sus derivados.					
Envasado	Botella blanca de plástico PP de 1.200 g con tapón anti goteo. Caja con 6 unidades. Cubo blanco de plástico PP de 4 kg con termosellado y tapa. Caja con dos unidades. Cubo blanco de plástico PP de 6 kg con termosellado y tapa. Caja con dos unidades.				
Consumir preferentemente antes del fin de	18 meses desde su fecha de fabricación.				
Lote (10 dígitos)	0123456789 : Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano				
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
Condiciones de almacenamiento					
Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de luz directa y altas temperaturas. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto. Producto exclusivo para uso profesional.					

Código	0610001	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	2 de 3

#### Información General

Este producto va dirigido a los procesos de alimentación y cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, y con la regulación de etiquetado, higiene, aditiva, contaminante y pesticidas vigente. La compañía no se hace responsable del uso indebido o del uso a fines distintos para los fabricados que el comprador o cualquier tercero pueda realizar con él.

#### Información Adicional

**Declaración GMO:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Radiación ionizante** No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0610001	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M <sup>a</sup> Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	3 de 3