



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 4
Fecha: 16/04/2018
Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

DENOMINACIÓN PRODUCTO: GELATINA SABOR LIMON

CÓDIGO DE PRODUCTO: GLC005

MARCA: PROMOLAC

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de gelatina sabor limon.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

INGREDIENTES: Azúcar, gelatina bovina, acidulantes: E-300, E-330 y E-331 (iii), aroma, sal, colorante riboflavina-5'-fosfato.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

2.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados por 100g de producto)

Valor energético	1613 kJ / 380 kcal
Grasas	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	85 g
De los cuales azúcares	84 g
Proteínas	10 g
Sal	0,36 g

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 100 ufc/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 ufc/g
Salmonella	Aus. en 25 g

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Color: blanquinoso

Olor: a limón

Textura: polvo

Apariencia: polvo blanquinoso con olor a limón



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 4
Fecha: 16/04/2018
Página 2 de 3

3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo – como espelta y trigo khorasan-, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO

4. OGM

De acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativo a trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

- Este producto no contiene OGMs.
- Este producto no contiene ingredientes (tal y como está definido en el artículo 2.2(f) en la Regulación (UE) N°1169/2011) derivados de OGMs.

5. RADIACIONES IONIZANTES

Certificamos que la materia prima y el producto acabado no están sometidos a ningún tipo de radiación.

6. ENVASE

Tipo de envase: Bolsa de polietileno

Unidades por caja: 10 unidades

Peso neto por unidad: 730 g.

Vida útil del producto: 24 meses



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 4
Fecha: 16/04/2018
Página 3 de 3

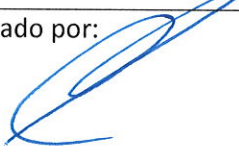
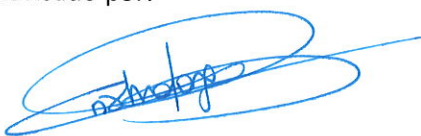
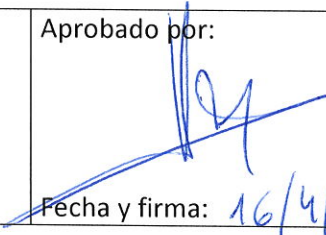
7. CONSERVACIÓN ÓPTIMA

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en un recipiente que cierre herméticamente para conservar las características del producto.

8. USO ESPERADO DEL PRODUCTO/MODO DE EMPLEO

- . Calentar 2 litros de agua hasta ebullición.
- . Dispersar el contenido de la bolsa agitándolo de 3 a 5 minutos hasta completa disolución.
- . Añadir otros 2 litros de agua fría o tibia.
- . Repartir en recipientes y refrigerar de 1 a 3 horas antes de servir.

Población de destino: producto destinado a toda la población, a excepción de las personas alérgicas o intolerantes a alguno de los componentes.

Elaborado por:  Fecha y firma: 16/04/18	Revisado por:  Fecha y firma: 16/04/2018	Aprobado por:  Fecha y firma: 16/4/18
--	--	--