



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA HEALTHY RAW MATERIALS



FUSION PRO

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE BOLLERÍA

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivas, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDAD	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	368,6/1542,2
PROTEINA	g	0,1
HIDRATOS DE CARBONO	g	22,8
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	30,8
De las cuales SATURADAS	g	0
SAL	g	0
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	< 10
CENIZAS	g	0
GRANULOMETRÍA		
B/250	%	>95
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
AEROBIOS MESÓFILOS 10g	ufc /g	< 10.000
MOHOS 10g	ufc /g	< 10.000
ESCHERICHIA COLI 10g	ufc /g	< 100
SALMONELLA 25g	ufc /25g	Ausencia.

OTRA INFORMACIÓN

INGREDIENTES

Almidón de maíz, jarabe de glucosa, emulsionante natural (ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos), antioxidante (ésteres de propano-1,2-diol de ácidos grasos) y harina de soja.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20Kg, con etiqueta impresa.

Color	Beige suave
Olor	Azucarado a vainilla

PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

18 meses después de la fecha de fabricación dentro de embalaje original sin abrir y sin dañar. Almacenar en lugar fresco y seco (Humedad relativa máx. 65%) entre 5°C a 30°C. Proteger de la luz. Cerrar bien el envase después de su utilización.

APLICACIONES

Se puede utilizar como agente emulsionante en elaboraciones para cake, especialmente para bizcochos, tartas y muffins para mejorar el volumen, la estructura de la miga, la humedad y la textura.

Dosificación:

Dosificar un 1-2% en masas batidas.

FUSION PRO SIN GLUTEN
PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE BOLLERÍA

ALÉRGENOS		
Según el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores	Presencia en línea de producción	Presencia en el Producto
Cereales con Gluten y sus derivados	-	-
Crustáceos y sus derivados	-	-
Huevos y sus derivados	X	-
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuets y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	X	X
Leche (incluida lactosa) y sus derivados	-	-
Frutos de cáscara y sus derivados	-	-
Apio y sus derivados	-	-
Mostaza y sus derivados	-	-
Sésamo y sus derivados	-	-
Moluscos y sus derivados	-	-
Altramuz y sus derivados	-	-
Dióxido de Azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO ₂	-	-