



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA
HEALTHY RAW MATERIALS



NOMBRE DEL PRODUCTO

JARABE SIN AZÚCAR (Easy no sugar) 75ºBx

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIN AZÚCAR EN PASTELERÍA Y PANADERÍA

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 MEDIDA	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	235,2/984,1
PROTEÍNA	g	0
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	<10
HIDRATOS DE CARBONO	g	98
De los cuales AZÚCARES	g	0
GRASAS	g	0
De las cuales SATURADAS	g	0
SAL	g	0
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

Maltitol, sorbitol y aroma.

ASPECTO Y PRESENTACIÓN

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

Color	Blanco
Olor	Dulce

PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

15 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 18°C a 25°C. Cerrar bien el envase después de su utilización.

PROCESO PARA 1kg de MIX

- 1ª.- Se diluye 1kg de mix en medio litro de agua (500 mL).
- 2º.- Una vez disuelto, se lleva la mezcla a ebullición.
- 3º.- Una vez alcanza 98°C retirar de la fuente de calor.
- 4º Utilizar en cremas, rellenos y masas sin azúcar.



JARABE SIN AZÚCAR (Easy no sugar)

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIN AZÚCAR EN PASTERÍA Y PANADERÍA

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

AGUA

DIRECTIVA EUROPEA 98/83/EC.- SOBRE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO.

EL REAL DECRETO 140/2003.- POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS CRITERIOS SANITARIOS DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO.

HIGIENE, MANIPULADORES

RD 1094/87.- REGLAMENTACION TECNICO SANITARIA PARA LA ELABORACION, FABRICACION, CIRCULACION Y COMERCIO DE CEREALES EN COPOS O EXPANDIDOS.

REGLAMENTO EUROPEO 178/2002.- POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS PRINCIPIOS Y LOS REQUISITOS GENERALES DE LA LEGISLACIÓN ALIMENTARIA , SE CREA LA AUTORIDAD EUROPEA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SE FIJAN PROCEDIMIENTOS RELATIVOS A LA SEGURIDAD ALIMENTARIA.

REGLAMENTO 852/2004.- RELATIVO A LA HIGIENE DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

REAL DECRETO 640/2006.- POR EL QUE SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES COMUNITARIAS EN MATERIA DE HIGIENE, DE LA PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

RD 109/2010 DEROGA RD 202/2000, POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS NORMAS RELATIVAS A LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

CONTAMINANTES

REGLAMENTO 2174/2003.- AFLATOXINAS

REGLAMENTO 472/2002.- OCRATOXINAS

CONTENIDO MAXIMO DE DETERMINADOS CONTAMINANTES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS: **2002/32/EC** Y SUS POSTERIORES MODIFICACIONES DIRECTIVAS DE LA COMISION **1881/2006EC**, **1126/2007(FUMO)**, **2007/52/EC** (AMMENDING 86/362, 86/363 Y 90/642) Y **2006/92/EC** (AMMENDING 76/895, 86/362 Y 90/642) Y **91/414** Y **396/2005**

REGLAMENTO 629/2008 QUE MODIFICA AL 1881/2006 SOBRE EL CONTENIDO MAXIMO DE DETERMINADOS CONTAMINANTES EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS COMO ELPLOMO, CADMIO Y MERCURIO

REGLAMENTO 165-2010 QUE MODIFICA AL 1881/2006 SOBRE EL CONTENIDO MAXIMO DE AFLATOXINAS EN LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS

ETIQUETADO

REGLAMENTO 1935/2004 PARA MATERIALES Y OBJETOS QUE ENTREN EN CONTACTO CON ALIMENTOS

REAL DECRETO 103/2009, DE 6 DE FEBRERO, POR EL QUE SE MODIFICA EL REAL DECRETO 866/2008, DE 23 DE MAYO, POR EL QUE SE APRUEBA LA LISTA DE SUSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA FABRICACIÓN DE MATERIALES Y OBJETOS PLÁSTICOS DESTINADOS A ENTRAR EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS Y SE REGULAN DETERMINADAS CONDICIONES DE ENSAYO. ESTE REAL DECRETO INCORPORA A NUESTRO ORDENAMIENTO JURÍDICO LA DIRECTIVA 2008/39/CE



JARABE SIN AZÚCAR (Easy no sugar)

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SIN AZÚCAR EN PASTERÍA Y PANADERÍA

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	-	-
Cacahuetes y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	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	-	-