



1257.EXP DOREGEL BA 5

ESTABILIZANTE / EMULSIONANTE HELADO COMESTIBLE - JARABE AL AGUA

Ingredientes

Azúcar, mono y diglicéridos emulsionantes de ácidos grasos (INS471) y estabilizadores goma guar (INS412) y goma xantana (INS415).

NO CONTIENE GLUTEN

Usar/Solicitud

Utilizar de 4 a 5 gramos por kg de jarabe balanceado de proceso pasteurizado.

Físico-químicas

		Min	Target	Max	Unidad	Frecuencia
Humedad (id50 a 105°c)	[REF61]	6,500000	No más que 6,50%	0,000000	%	Lote
Ph 1 %	[REF01]	5,500000	5,50-7,00	7,000000		Lote

Sensoriales

		Min	Target	Max	Unidad	Frecuencia
Aspecto	[REF49]	0,000000	Polvo	0,000000		Lote
Color	[REF49]	0,000000	Beige claro	0,000000		Lote
Olor	[REF49]	0,000000	Característico	0,000000		Lote

Distribución / Almacenamiento / Validez

Condiciones de transporte y almacenamiento :Almacenar en local seco y ventilado,dentro de su empaque original,evitar la exposicion solar y cerrar bien el empaque después de abierto.

Validez (en embalaje original) : 548 días cuando se almacena en las condiciones recomendadas.

Embalaje

Peso GRANEL 25 KG

Embalagem primária bolsa azul 50 x 90 película plastica xf 75-25 kg



1257.EXP DOREGEL BA 5

ESTABILIZANTE / EMULSIONANTE HELADO COMESTIBLE - JARABE AL AGUA

Confidencialidad

Este documento y la información contenida en él son propiedad de Doremus y no deben proporcionarse a ninguna parte sin el permiso de la empresa.

Legislación y declaración de garantía

Los productos se fabricarán y envasarán de conformidad con toda la legislación brasileña pertinente. La información proporcionada en este documento se proporciona de buena fe. Se basa en la formulación del producto, la información de nuestros proveedores de Materias Primas y la planta de fabricación en la fecha de emisión de esta Especificación. Es responsabilidad del usuario asegurarse de que esta información sea apropiada y completa para el uso previsto del producto. Se debe consultar la legislación local para su aplicación y declaración específica, ya que la legislación puede variar de un país a otro.

Metodologías

- REF45 Laudo do Fornecedor e/ou Laboratório Externo
- REF49 Dutcosky, S. D. Analise Sensorial de Alimentos. 3 a edição Curitiba: Champagnat, 2011
- REF61 Analise de umidade por infravermelho
- REF01 Normas Analíticas do Instituto Adolfo Lutz, Métodos físico-químicos para análise de alimentos, IV Edição - Brasília, 2005.

Doremus Alimentos Ltda Rua Santa Maria do Pará, 32 Bonsucesso - Guarulhos - SP 11 2436-3333 doremus.com.br	Control de cambios y revisiones. Revisión 001 (18/10/2011) Revisión actual: 016 - Emisión: 24/02/2023 - Impresión: 05/05/2023
---	--



1257.EXP DOREGEL BA 5

ESTABILIZANTE / EMULSIONANTE HELADO COMESTIBLE - JARABE AL AGUA

Información nutricional (calculada para un producto de 100 g)

Valor energetico	406kcal
Carbohidratos	42g
Azucares totales	12g
Azúcares añadidos	12g
Proteinas	0,9g
Grasas totales	26g
Grasas saturadas	26g
Grasas trans	0g
Fibra alimentaria	31g
Sodio	30mg



1257.EXP DOREGEL BA 5

ESTABILIZANTE / EMULSIONANTE HELADO COMESTIBLE - JARABE AL AGUA

Lista de alérgenos, según RDC N° 727, DEL 1 DE JULIO DE 2022*

Alérgenos	Presente en el producto? Sí / No / Puede contener	Observaciones: Origen, alérgeno nombre específico o ingrediente
TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA	No	
CRUSTACEOS Y DERIVADOS	No	
HUEVOS Y DERIVADOS	No	
PESCADOS Y DERIVADOS	No	
CACAHUETES Y DERIVADOS	No	
SOYA Y DERIVADOS	No	
NUECES Y DERIVADOS	No	
LECHE Y DERIVADOS (LACTOSE)	No	
LATEX NATURAL	No	
ALMENDRA	No	
AVELLANAS	No	
CASTANA DE CAJON	No	
CASTANA DE BRASIL O DE PARA	No	
MACADAMIAS	No	
NUECES PECAS	No	
PISTACHOS	No	
PINON	No	
CASTANAS	No	