

FICHA TÉCNICA

F080 BASE CULINARIA JUGO ESPECIADO

CARACTERÍSTICAS

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

Valor nutricional calculado por g/100g □

Valor energético (Kcal): 307,39

Grasas: 3,67

Ác. Grasos saturados:0,47

H. Carbono:64,56

Azúcares:25,23

Proteínas:5,44

Sal (Na x 2,5):15,77

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de SALSAS CÁRNICAS.

MODO DE EMPLEO

90 g por litro de agua.

COMPOSICIÓN

Almidón modificado (patata, maíz), especias, maltodextrina, tomate, sal, aromas*, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), potenciador del sabor E-621 (<=1%).

* preparación aromatizante, sustancia aromatizante natural, sustancia aromatizante.

PROPUESTA DE ETIQUETADO:

Almidón modificado, especias, maltodextrina, tomate, sal, aromas, azúcar, extracto de levadura, hidrolizado de proteínas vegetales (contiene soja), potenciador del sabor E-621

DATOS ANALÍTICOS

Microbiología

Salmonella Ausencia/25g

E. Coli <= 10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores <= 100 ufc/g

FICHA TÉCNICA

FORMAS DE PRESENTACIÓN, VENTA Y ALMACENAMIENTO

Bolsas, laminado plástico de 2 y 5 Kg.

Sacos papel kraft o plástico de 25 kg. Botes de 900 g.

Conservar en un entorno frío y seco al abrigo de la luz.

Consumir preferentemente: Antes de 2 años a partir de la fecha de fabricación.

Mario Picher Terol
Director técnico laboratorio

Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 107241

Ed. ...: 30/03/15/5

Fecha de revisión : 30/03/2015