



Ficha Técnica Productos

	FICHA TECNICA	CODIGO : FT/PT-P-0027 FECHA : Sept. -2023 REVISION : 01 APROBADO: ING.
	NOMBRE COMERCIAL: ABRILLANTADOR (GLASSE)	
	CLASIFICACION: VISCOSO	

INFORMACIÓN GENERAL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Gel destinado a los productos de panificación y pastelería, usado para rellenar, cubrir y/o decorar pasteles y tortas. Otorga apariencia brillante, realza el color de las frutas, favoreciendo su conservación.

COMPOSICIÓN

Sus principales componentes son:

- Agua
- Agente gelificante
- Azúcar
- Saborizantes y colorantes permitidos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES – FÍSICOQUÍMICAS – MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS

Aspecto
Sabor
Olor
Color
FÍSICO QUÍMICAS
pH 1:10 p/v a 20 °C
°Brix
Acidez (% ácido cítrico)
MICROBIOLÓGICAS
Num. Coliformes
mesófilos viables
levaduras

ESPECIFICACIÓN SENSORIALES

Gel
Fresa, durazno, manzana, piña, etc.
Característico al sabor
Rojo, naranja, verde, amarillo, etc.

3.0 – 4.0 (AOAC 943.02)
56 – 60 (AOAC 923.14)
0.6 – 1.0 (AOAC 945.64 A)

Máx. 10 ufc/g Núm. Aerobios
Máx. 1000 ufc/g Núm. Hongos y
Máx. 100 ufc/g





CONDICIONES GENERALES

Presentación: Baldes de Polietileno de 4.5 kg Y 25 kg.
Almacenamiento: En lugares frescos, sin incidencia solar.
Tiempo de vida: Seis meses

Instrucciones en la etiqueta: Nombre del producto, composición peso neto, fecha de elaboración, fecha de vencimiento, número de lote, conservación o almacenamiento, nombre y domicilio legal de fabricante, indicaciones de uso o consumo, Certificado Sanitario.

GLOSARIO

P/V: Peso sobre volumen °Brix:
Grados brix
Ufc/g: Unidades formadoras de colonias por gramo de producto.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción:	1 Unidad (110 g)	
Porciones por envase:	1	100 g 1 porción
Energía (kcal)	34	37
Proteína (g)	0,1	0,1
Grasa Total (g)	0,1	0,1
H. de C. disp. (g)	8,2	9,0
Azúcares totales (g)	7,3	8,0
Sodio (mg)	43	47
Dosis de edulcorante: 36 mg/100 g - 40 mg/porción		
I.D.A sucralosa: 0-15 mg/kg peso corporal		

