



# Taxonera

Podes ver las videorecetas  
y sugerencias de nuestros  
Maestros Panaderos en  
el canal de Youtube  
TAXONERAtv

FICHA

TÉCNICA

BANYGEL NEUTRO

TAXONERA



PRODUCTO: Banygel Neutro

CODIGO: PUL-BNG-0217

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bidón x 7 Kg.

ALMACENAJE: a temperatura ambiente, duración 2 años.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RMPA: 01020886 (Banygel Neutro)

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

#### DEFINICIÓN:

Jalea de fantasía especial, que gelifica con el agregado de líquido gelificador COMPLEMENTO para BANYGEL.

Forma una gelatina con espesor y corte.

Jalea para decoración, especialmente de tartas de frutas.

#### APLICACIÓN

Ideal para tartas y cualquier otra pieza que no soporte gelatinas en caliente.

#### MODO DE USO

La temperatura ideal para el BANYGEL es de 28° C, por lo que conviene entibiárlolo antes de agregar el COMPLEMENTO para BANYGEL.

Cantidad a usar: 20 gotas de COMPLEMENTO por cada 100 grs de BANYGEL.

Agregar en el BANYGEL a usar el COMPLEMENTO, mezclar rápidamente y volcar sobre la pieza a decorar.

La gelatina se obtendrá luego de 2 o 3 minutos de agregado el COMPLEMENTO por lo tanto operar con poca cantidad, que pueda aplicarse en ese corto tiempo.

El margen de dosificación del complemento es muy amplio, y a medida que más cantidad de COMPLEMENTO se agrega se obtendrá una gelatina más consistente, que podrá cortarse con cuchillo, pudiendo utilizar hasta el doble de complemento.

Si desea agregar colorante y / o esencias, deben ser mezcladas al BANYGEL antes de agregar el COMPLEMENTO.

#### COMPOSICIÓN

Azúcar, Glucosa, Gelificante (pectina INS440), Conservante



## ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
% Sólidos Solubles	58,0	60,0
PH	3,80	4,20
Fuerza del gel (SAG)		<10

## ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	$10^4 - 10^6$
Staphylococcus Aureus(UFC/g)	$10 - 10^2$
Escherichia coli(UFC/g)	ausencia
Coliformes Totales(UFC/g)	<3
Hongos y Levaduras(UFC/g)	$10^3 - 10^4$
Salmonella(UFC/g)	Ausencia/25 g

## INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL	Porción: 20 g ( ½ TAZA )
-------------------------	--------------------------



	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	206 kcal = 8652 KJ	41,2 kcal = 173 KJ	3
Carbohidratos totales	51,5 g	10,3g	4
Azúcares	42,3 g	8,46g	-
Proteínas	0	0	-
Grasas totales	0	0	-
Grasas saturadas	0	0	-
Acidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	0	0	-
Fibra alimentaria soluble	0,69 g	0,13 g	-
Sodio	0	0	-

(\*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas

## ALERGENOS

ALERGENO	NO	SI
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Apio y productos derivados	X	
Mostaza y productos derivados	X	
Granos de sésamo y productos derivados	X	
Anhídrido sulfuroso	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Contiene Cacao	X	
Producido en fábrica donde se procesa sulfitos		X



54.11.4567.5050



www.taxonera.com



info@taxonera.com

Facebook.com/taxonera.sa

--	--	--

Aclaración: La glucosa utilizada puede obtenerse a partir del maíz genéticamente modificado.