



Taxonera

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

FICHA

TÉCNICA

BRILLO E

TAXONERA



PRODUCTO: Brillo E.

CODIGO: PUL-BRE-0227 (Brillo E x 13 Kg)

PUL-BRE-0230 (Brillo E x 10 Kg)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Baldes plásticos x 13 Kg.

Envases de cartón x 10 Kg, con bolsa interna.

ALMACENAJE: a temperatura ambiente durante 8 meses

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01020904

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Gelatina concentrada para dar brillo a especialidades de pastelería y repostería. De consistencia sólida y elástica e impermeable. Su brillo es insuperable, permitiendo la conservación de la humedad del interior de la pieza, la temperatura de pintado es entre 60-70 °C, para tener un mejor rendimiento de la misma en el pintado.

APLICACIÓN

Jalea de fantasía para especialidades de pastelería, bollería (facturas, masas danesas, etc.), tartas, tortas, repostería, etc.

COMPOSICIÓN

Azúcar, , Gelificante, Conservante (Sorbato de Potasio INS 202), Acidulante (ácido cítrico INS 330).



ANALISIS FISICOQUIMICOS

| Determinación | Especificación | |
|----------------------|----------------|------|
| | Mín. | Máx. |
| % Sólidos Solubles | 48,0 | 52,0 |
| PH | 4,60 | 5,00 |
| Color | Ambar | |
| Fuerza del gel (SAG) | | <10 |
| Sabor | característico | |

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 | 200 kcal = 840 KJ | 40 kcal = 168 KJ | 3 |
| Carbohidratos totales | 50 g | 10 g | 4 |



| | | | |
|--|------|------|---|
| Azúcares | 50 g | 10 g | - |
| 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 | 0 | - |
| 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