
	MEZCLA DULK				ED-1			
					26/09/2019			
					Pag.1 R.04			
PRODUCTO:	Edulcorante granulado / Edulcorante compactado		Clasificación:	DULK granulada / compacta				
Denominación comercial:	Edulcorante de mesa a base de ciclamato y sacarina		Origen:	España				
Ingredientes (en orden descendente):	Dextrosa, edulcorantes: ciclamato sódico E-952 y sacarina sódica E-954							
Descripción:	<p>Edulcorante granulado: La materia prima (que se recepciona en diferentes formatos dependiendo del producto) se lleva a la sala de fabricación para realizar la mezcla de los ingredientes. Se pesan los ingredientes en las cantidades establecidas. La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado (30 minutos aproximadamente) se introduce el resultado en bidones de 50 kg. Estos bidones pasan a la máquina envasadora y se envasan en sobres con diferentes formatos, según especificaciones cliente (peso del sobre y caja).</p> <p>Edulcorante compactado: La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado (25 minutos aproximadamente) se introduce el resultado en bidones de 50 kg. Estos bidones son llevados a la compactadora. El proceso de compactado proporciona a la mezcla un tamaño de gránulos y una composición más homogénea. La mezcla compactada es transportada en bidones a la máquina envasadora. Se envasan en sobre de diferentes pesos y formatos.</p>							
Características físico-químicas:	Humedad: < 15%		Información nutricional:					
			Por 100g	Por sobre				
				1,1g	1g	0,8g	0,6g	
			Energía (kJ/kcal)	1443/339,6	15,87/3,73	14,43/3,40	11,54/2,72	8,66/2,04
			Grasas(g)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			-saturadas	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Carbohidratos (g)	84,8	0,93	0,85	0,68	0,51
			-azúcares	84,8	0,93	0,85	0,68	0,51
			Proteínas(g)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
			Sal(g)	1,65	0,02	0,02	0,01	0,01
Características microbiológicas:	Coliformes: <100ufc/g <i>Mesóf. aeróbios totales:</i> <100ufc/g <i>Mohos y levaduras:</i> <10ufc/g							
Características organolépticas:	Olor: inodoro Sabor: dulce sin regusto metálico Color: blanco							
Alérgenos:	El Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), y sus modificaciones, establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.							
Contiene:				SÍ/No	Cont. cruzada (Sí/No)			
	Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.			No	No			
	Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.			No	No			
	<u>Huevos</u> y productos a base de huevos			No	No			
	<u>Pescado</u> y productos a base de pescado			No	No			
	<u>Cacahuetes</u> y productos con o basados en cacahuetes			No	No			
	<u>Soja</u> y productos a base de soja			No	No			
	<u>Leche</u> y sus derivados (incluida <u>lactosa</u>)			No	No			
	Frutos de <u>cáscara</u> , es decir almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados.			No	No			
	<u>Apio</u> y productos derivados			No	No			
	<u>Mostaza</u> y sus derivados			No	No			
	Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo			No	No			
	<u>Dióxido de azufre y sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro exp. como SO2 total.			No	No			
	<u>Altramuces</u> y productos a base de altramuces			No	No			
	<u>Moluscos</u> y productos a base de moluscos			No	No			
Organismos modificados genéticamente:	La materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Según Reg. 1829/2003/CE y Reg. 1830/2003/CE, y sus modificaciones							
Contaminantes:	El Reglamento 1881/2006/CE, y sus modificaciones, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a los edulcorantes de mesa.							

	MEZCLA DULK	ED-1 26/09/2019 Pag.2 R.04
Irradiación:	Las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.	
Poder endulzante:	Un sobre de 1g posee un poder endulzante equivalente a 8-10g de sacarosa (aproximadamente una cucharada)", y un valor energético de 3,40kcal. Luego cumple con la siguiente declaración nutricional: "Bajo valor energético". Según Reg (CE) 1924/2006, y sus modificaciones.	
Materiales en contacto con el alimento:	Los materiales de envasado utilizados cumplen con los Reglamentos 1935/2004/CE y 10/2011/CE, y sus modificaciones.	
Consumidor al que va dirigido:	Toda la población en general.	
Formato envase primario:	Sobres de papel/polipropileno: 1g, 1.1g, 0.6g, 0.8g Botes de plástico: 1kg, 250g, 500g Sacos de cartón: 25kg	
Formato envase secundario:	Cajas de cartón: 50, 60, 80, 100, 150, 200, 250, 400, 500 sobres Paneras: 250, 300 sobres Fiambreras: 500 sobres	
Etiquetado:	Cumple con Reg(CE) nº 1169/2011 y sus modificaciones.	
Sistemática de loteado:	Año-semana: LXXYY-MM/AAAA YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación AAAA: año (tres años a partir de la fecha de fabricación) Por ejemplo un producto envasado el 31 de enero de 2018, se lotearía: L1805-01/2021	
Condiciones almacenamiento:	En lugar seco.	
Durabilidad mínima:	36 meses desde la fecha de envasado	
Modo de empleo:	Se puede utilizar para endulzar bebidas frías (zumos, té helado, etc), calientes (café, infusiones, etc), yogures, postres. También puede utilizarse en cocina para recetas de todo tipo, incluso aquellas que requieran horneado.	
Reg. Sanitario:	40,057009/A	

Si transcurridos 15 días naturales no obtenemos respuesta, AZACONSA S.L. considerará las fichas técnicas adjuntas como aceptadas por el cliente.