



# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 0

Data / Date: 10/01/2022

Código producto / Product code / Code produit: 00100667

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39464

Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 30 90

RGSEAA: 40.069089/B

## Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

**Nombre / Name / Nom:** GLUCOSA EN POLVO / POWDERED GLUCOSE / GLUCOSE EN POUDRE SOSA

**Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:**

**Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:** Dulce / Sweet / Sucré.

**Descripción legal/ Legal description/ Description légale:** GLUCOSA EN POLVO / POWDERED GLUCOSE / GLUCOSE EN POUDRE

**Aspecto / Appearance / Aspect:** Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.



**Ingredientes / Ingredients / Ingrédients:** Orígenes / Origin / Origines: Naturaleza/Nature

## Aplicaciones/Applications

Glucosa en polvo 33DE / Powdered glucose 33DE / Glucose en poudre 33DE

Francia / France

Vegetal / Végétale

**Modo de uso / Use / Utilisation:** Se pueden sustituir 75 g de glucosa en polvo por 100 g de glucosa líquida / 75 gr of powdered glucose substitutes 100 gr of liquid glucose / 75 g de glucose en poudre peuvent être remplacés par 100 g de glucose liquide.

**Aplicación / Application:** Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.

**Observaciones / Observations:** Jarabe de glucosa deshidratado. Una mezcla de sacáridos nutritivos obtenidos mediante una hidrólisis parcial, purificación y fragmentación de almidón de maíz / Dried glucose syrup. A mixture of nutritive saccharides obtained by partial enzymatic hydrolysis, purification and fragmentation, of maize food starch / Sirop de glucose déshydraté. Un mélange de saccharides nutritifs obtenu par hydrolyse partielle, purification et fragmentation de la fécule de maïs.

**Elaboraciones / Elaborations:** Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, ganaches y trufas / Dehydrated glucose syrup. It prevents the crystallisation of sugar in candies and gummy sweets. It provides elasticity and keeps products such as pastries, icing and truffles soft / Empêche la recristallisation du sucre dans les bonbons et les bonbons gélifiés. Donne de l'élasticité et maintient la tendreté des préparations sucrées telles que les pâtisseries, les ganaches et les truffes.

**Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:**  
Quantum satis

## Alérgenos /Allergens / Alergènes

**Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans les produits:**

--

**Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:**

Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.

## Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

**Energía/Energy/Energie:** 1615 KJ / 380 Kcal

**Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:** 95 g

**Sal / Salt / Sel:** 0,04 g

**Grasas/Fat/Matières grasses:** 0 g

**de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:** 25 g

**Sodio / Sodium / Sodium:** 15 mg

**De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:** 0 g

**Proteína/Proteins/Protéines:** 0 g

**Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:** 0 g

## Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

**Humedad / Humidity / Humidité:** <5%

**pH:** 4,5 -5,5

**SÓLIDOS:** 94%


**PAC:** 56%

**POD:** 24%

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

Microorganismos / Microorganismos / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganismos / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

**Envasado / Packaging / Emballage**

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
39464 	8414933333814	18414933333811	28414933333818	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

**Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:**

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

**Garantiza / Guarantee / Garantie**

**Certificació / Certificate / Certificat**

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>