

GEL ESPESSANT

Sabor Neutre

Denominació de Producte:

Gel Espessant neutre

País d'origen:

França

Ingredients:

Espessant: Midó modificat de blat de moro.

Característiques Organolèptiques i Físicoquímiques

Concepte	Característiques
Aspecte	Producte en pols sec
Color	Blanc
Sabor	Neutre. Absència de gustos desagradables.
Olor	Neutre. Absència de males olors.
Humitat	8%
Cendres	0,2 %
PH pregel	6

Característiques Microbiològiques:

Concepte	Característiques
Recompte total bacteries	Màx. 500/g
Fongs i Llevats	Màx. 50/g
<i>Escherichia coli</i>	<10/g
<i>Salmonella</i>	Negatiu/25g

GEL ESPESSANT

Sabor Neutre

Característiques Nutricionals:

Anàlisi mitjà per 100g de producte deshidratat

Concepte	Anàlisi mitjà
Valor energètic	373 kcal (1585 kJ)
Greixos	0,1 g
dels quals saturats	0 g
Hidrats de carboni	93 g
dels quals sucres*	0 g
Fibra alimentaria	0 g
Proteïna	0,3 g
Sal (Na x 2,5)**	0,02 g

* Conté sucres naturals

** Contingut en sal només procedent del sodi present de forma natural en l'aliment.

Presentació:

25780 – T.ALIMENT GEL Espessant neutre pot 550g

Aplicacions:

Preparat espessant alimentari apte per augmentar la viscositat dels aliments destinats a persones amb problemes de disfàgia. Es dispersa fàcilment en tot tipus de líquid a qualsevol temperatura.

Dosi:

De 5 a 10 g per 100 ml de líquid en funció de la textura final desitjada.

Vida útil:

24 mesos

Emmagatzematge:

Es recomana mantenir-lo a l'envàs original i en un ambient fresc i sec. Evitar l'exposició a la llum.

O.G.M:

Aquest producte no conté cap ingredient procedent d'Organismes Modificats Genèticament i s'han pres les mesures oportunes per evitar el contacte amb altres OGM segons les reglamentacions CE 1829/2003 i 1830/2003.

Radiacions ionitzants:

Aquest producte no ha estat tractat amb radiació ionitzant i no conté cap ingredient irradiat.

GEL ESPESSANT

Sabor Neutre

Informació sobre al·lèrgens:

Substància al·lèrgica	Present en el producte subministrat
Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que tinguin i productes derivats.	NO
Crustacis i productes a base de crustacis.	NO
Ous i productes a base d'ou.	NO
Peix i productes a base de peix.	NO
Cacauets i productes a base de cacauets.	NO
Soja i productes a base de soja.	NO
Llet i derivats (inclosa la lactosa).	NO
Fruita seca de clofolla, és a dir: ametlles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia i productes derivats.	NO
Api i productes derivats.	NO
Mostassa i productes derivats.	NO
Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.	NO
Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10mg/kg o 10mg/L expressat com SO ₂ .	NO
Tramussos i productes a base de tramussos.	NO
Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.	NO

Directiva 2007/68/CE que modifica l'annex III bis de la Directiva 2000/13/CE

Nota: Per tal de complir amb el Reglament 852/2004, en tot el procés de manipulació se segueix un sistema d'APPCC, el qual està especialment concebut per garantir la seguretat de l'aliment.

Gemma Font.
Departament de Qualitat.

Rev. 4 – Data de revisió: 25/08/2022