

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	EDICIÓN: 8ª FECHA: 11/01/2024
CÓDIGO: 0610001	SURGEL FRIO	Página 1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación comercial	SURGEL FRÍO
Aplicación	Pastelería y Restauración.
Descripción	Brillo de uso en frío. Brillante y transparente. Fácilmente aplicable en bollería pastelería y restauración
Ingredientes	Jarabe de glucosa, agua, azúcar, estabilizantes: E406 y E440ii, conservador E202 y correctores de acidez: E330 y E331.
Dosis	A gusto del aplicador.
Modo de empleo	Brillo pastelero de uso en frío. Aplicación directa.
Condiciones de conservación	Conservar en lugar fresco y seco.
Destinado a la alimentación. No destinado a la venta al por menor.	

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	Textura semigelificada
Color	Incoloro
Olor	Neutro
Sabor	Neutro

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Análisis	Mínimo	Máximo	Método
°Brix	65	69	Refractometría
pH	4,60	5,20	pHmetro

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Máximo
Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	ausencia

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	EDICIÓN: 8ª FECHA: 11/01/2024
CÓDIGO: 0610001	SURGEL FRIO	Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	por 100g
Valor energético (kJ)	1073
Valor energético (kcal)	252
Grasas (g)	0,0
de las cuales saturadas (g)	0,0
Hidratos de Carbono (g)	63,1
de los cuales azúcares (g)	46,8
Proteínas (g)	0,0
Sal (g)	0,0

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS (según Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011)	PRESENCIA	
	INGREDIENTE	CONTAMINACION CRUZADA
<i>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados</i>	-	-
<i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>	-	-
<i>Huevos y productos a base de huevo</i>	-	-
<i>Pescado y productos a base de pescado</i>	-	-
<i>Cacahuets y productos a base de cacahuets</i>	-	-
<i>Soja y productos a base de soja</i>	-	-
<i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>	-	-
<i>Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados</i>	-	-
<i>Apio y productos derivados</i>	-	-
<i>Mostaza y productos derivados</i>	-	-
<i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>	-	-
<i>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO₂</i>	-	-
<i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>	-	-
<i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>	-	-
+ presente -no presente		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	EDICIÓN: 8ª FECHA: 11/01/2024
CÓDIGO: 0610001	SURGEL FRIO	Página 3 de 3

DECLARACIÓN DE OGM

No contiene, no está compuesto, ni procede de organismos genéticamente modificados y cumple las regulaciones europeas. En consecuencia, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003/CE ni del reglamento 1830/2003/CE.

IRRADIACION Y RADIATIVIDAD

Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radiactividad en cantidades medibles.

ENVASE

Envase y embalaje	Cubo 7kg X 2ud/caja Cubo 3kg X 2un/caja
Cantidad neta	7kg 3kg
Marca Comercial	SURIVAN
Consumir preferentemente antes del fin de	mm/aaaa (18 meses)
Condiciones Almacenamiento	Seco, sellado, máx. 20°C en el envase original
Lote (10 dígitos)	0123456789 : Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L. Pol. Ind. Cavila, Parcela I26, 30400 Caravaca de la Cruz Murcia Atención al cliente: 868185050 info@surivan.com
Nº Registro Sanitario	20-045243-MU