



INDUSTRIAS LÓPEZ CABALLERO, S.A.

FICHA TÉCNICA (ENERO 2024)

Definición:

Preparado alimenticio para rebozados y repostería sin necesidad de utilizar huevo, YOLANDA.

Origen:

Murcia

Composición:

- Harina de trigo.
- Harina de arroz.
- Gasificante (E-500ii).
- Colorante (E-160b).
- Acidulante (E-334).

Determinaciones microbiológicas:

- | | |
|--|--------------------------|
| • Rto. total de microorganismos aerobios | Máximo 10^6 u.f.c./gr. |
| • Rto. de mohos y levaduras | Máximo 10^4 u.f.c./gr. |
| • E. Coli | Máximo 10^2 u.f.c./gr. |
| • Salmonella | Ausencia/ 25 g |
| • Listeria monocytogenes | n=5 c=0 100 u.f.c./g |

Información nutricional (valores medios por 100g.):

- | | | |
|-------------------------|-------|---------------------|
| • Valor energético | | 350 Kcal / 1.485 Kj |
| • Grasas | | 1,4 g |
| Ácidos grasos saturados | | 334 mg |
| • Hidratos de carbono | | 74,3 g |
| Azúcares | | 0,2 g |
| • Proteínas | | 10,0 g |
| • Sal | | < 0,1% |

Humedad:

Humedad máxima 14'5%.

Aplicaciones:

Preparación de rebozados sin necesidad de utilizar huevo: Añadir agua a YOLANDA para formar una mezcla a modo de papilla. Introducir en la mezcla el alimento a rebozar (carnes, pescados, verduras) y posteriormente, sacándolo de la mezcla, freírlo en aceite muy caliente.

Preparación de repostería: En todas las recetas de repostería en las que habitualmente se utiliza harina y huevo, sustituir por YOLANDA y un líquido a elegir (agua, leche, etc).

Alérgenos:

Contiene Gluten.

OMG:

No contiene Organismos Modificados Genéticamente.

Presentación:

Envases de 500 grs. y 250 grs.

Almacenamiento:

Presérvese del calor y la humedad.

Caducidad:

Consumir preferentemente antes de 14 meses desde el envasado.

D-7502/00