



COMPAÑÍA EXPORTADORA
DE AZAFRÁN ESPAÑOL, S.A.
C/. Cid, 35, bajo • 02002 ALBACETE
TELÉFONO 34 967 21 70 12
www.ceae.es • ceae@ceae.es

MANUAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

FICHA TÉCNICA: GASIFICANTE

Nº DOC: 2.2.2.5
ED. Nº: 3
FECHA: 30/06/2023
APROBADO: Jose
M.Barrachina

PRODUCTO:	Gasificante para uso alimentario Sobres bollería La Bandera 44 grs.
------------------	---

INGREDIENTES:	GASIFICANTE: Bicarbonato sódico (E-500ii). ACIDULANTES: Ácido málico (E-296) y ácido tartárico (E-334)
----------------------	---

DESCRIPCIÓN Y MODO DE EMPLEO:	a) Aditivo especial para toda clase de elaboración en bollería Como aditivo-impulsor para elaboración de masas abizcochadas, cocas, magdalenas, tortas, rosegones, etc. El contenido de la cajita con 8 sobres es para 1.500 grs de harina. El contenido de 1 sobre industrial es para 1.500 grs. de harina.
--	---

CARACTERÍSTICAS:

FÍSICAS	Aspecto: polvo Sabor: Acido Color: blanco														
MICROBIOLÓGICAS	Aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)..... < 10E+04 Enterobacterias totales (ufc/g)..... < 100 Staphylococcus aureus (ufc/g.)..... <10 Salmonella spp (25 g.)..... Ausencia.														
QUÍMICAS	Pb (ppm).....< 3 Ar (ppm)< 2 Hg (ppm).....<1														
ALERGENOS: CEAE, S.A. Certifica que los productos que adquiere para la elaboración, como aquellos que produce y posteriormente distribuye, no han sido objeto de ninguna modificación genética en cumplimiento con la legislación vigente. Los productos ni contienen, ni consisten ni han sido producidos a partir de OMG, ni han sido irradiados.	<table><tr><td>☐ Cereales con gluten</td><td>☐ Crustáceos</td></tr><tr><td>☐ Huevos</td><td>☐ Pescados</td></tr><tr><td>☐ Cacahuètes</td><td>☐ Soja</td></tr><tr><td>☐ Leche</td><td>☐ Frutos de cáscara</td></tr><tr><td>☐ Apio</td><td>☐ Mostaza</td></tr><tr><td>☐ Granos de sésamo</td><td>☐ Sulfitos</td></tr><tr><td>☐ Altramuces</td><td>☐ Moluscos</td></tr></table>	☐ Cereales con gluten	☐ Crustáceos	☐ Huevos	☐ Pescados	☐ Cacahuètes	☐ Soja	☐ Leche	☐ Frutos de cáscara	☐ Apio	☐ Mostaza	☐ Granos de sésamo	☐ Sulfitos	☐ Altramuces	☐ Moluscos
☐ Cereales con gluten	☐ Crustáceos														
☐ Huevos	☐ Pescados														
☐ Cacahuètes	☐ Soja														
☐ Leche	☐ Frutos de cáscara														
☐ Apio	☐ Mostaza														
☐ Granos de sésamo	☐ Sulfitos														
☐ Altramuces	☐ Moluscos														



COMPAÑÍA EXPORTADORA
DE AZAFRÁN ESPAÑOL, S.A.
C/. Cid, 35, bajo • 02002 ALBACETE
TELÉFONO 34 967 21 70 12
www.ceae.es • ceae@ceae.es

MANUAL DE LA CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

FICHA TÉCNICA: GASIFICANTE

Nº DOC: 2.2.2.5
ED. Nº: 3
FECHA: 30/06/2023
APROBADO: Jose
M.Barrachina

PRESENTACIÓN:	CÓDIGO:	DESCRIPCIÓN:
		S-1020 Gasificante La Bandera Caja 100 sobres de 44 grs cada uno. Palet 80x100
ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y ALMACENAJE:	Almacenar en sitios secos y al abrigo de la luz y del calor en su envase original. No es necesario su transporte y almacenaje a una temperatura controlada.	
CONSUMO PREFERENTE:	2 años después de su fabricación.	
LEGISLACIÓN APLICABLE: Principal *con sus modificaciones.	*Reglamento (CE) 1333/2008 de aditivos alimentarios y sus posteriores modificaciones. *Reglamento (CE) 231/2012 especificaciones de los aditivos *Reglamento 1331/2008 de autorización de aditivos, enzimas y aromas *Reglamento (CE) 852/2004 de higiene de los productos alimenticios, *Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor. *Reglamento (CE) 2023/915 de determinados contaminantes en los alimentos.	
MENCIONES ESPECIFICAS DEL ETIQUETADO:	Sin Gluten. Gasificante para uso alimentario.	
PUBLICO DESTINO y GRUPOS VULNERABLES	Población en general, niños y ancianos. VULNERABLES: No.	
Preparado por: Director de Calidad. José M. Barrachina Fecha : 30/06/23		Aprobado por: DIRECCIÓN Eva Guerrero Fecha: 30/06/23