

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

BASE ENCOLANTE SG PR-982

APLICACIÓN E INSTRUCCIONES DE USO: encolante para elaboración de rebozados y empanados. Consultar Dpto. Técnico-Comercial para recibir información de aplicación en productos concretos.

DOSIS: 1Kg para 6L-8L de agua.

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

ASPECTO Y COLOR: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

ETIQUETADO DEL PREPARADO (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

ETIQUETADO PRODUCTO FINAL (información para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Fécula, almidón, proteína vegetal, sal, espesante E-415 y aminoácido.

Es posible sustituir los números "E" por la denominación específica del aditivo. Para ello se puede consultar un listado actualizado de aditivos o consultar el nombre del aditivo que aparece en nuestra etiqueta.

179982 / 2017 / 1
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

| | |
|-----------------------------|-------|
| Energía (Kcal) | 272,2 |
| Proteínas (g) | 16,2 |
| Hidratos de carbono (g) | 64,6 |
| de los cuales azúcares (g): | 0,0 |
| Grasas (g) | 1,7 |
| de las cuales saturadas(g): | 0,3 |
| Sal (g) | 3,9 |

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este preparado no contiene conservadores ni colorantes artificiales

NORMATIVA APLICABLE

- Etiquetado conforme al reglamento de aditivos y reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

179982 / 2017 / 2
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten y lactosa, siempre y cuando no se adicionen otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene más del 25 % de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

| Alérgeno | Presente en formulación como ingrediente | Observaciones |
|--|--|---------------|
| Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados. | NO | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | NO | |
| Huevos y productos a base de huevo. | NO | |
| Pescado y productos a base de pescado | NO | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets. | NO | |
| Soja y productos a base de soja | NO | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | NO | |
| Frutos de cáscara | NO | |
| Apio y productos derivados | NO | |
| Mostaza y productos derivados | NO | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. | NO | |
| Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . | NO | |
| Altramuces y productos a base de altramuces. | NO | |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | NO | |

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

179982 / 2017 / 3
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsa de 5 Kg. Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilenvinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Embalaje: cajas precintadas de cartón ondulado.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 24 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 24/07/2017

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

179982 / 2017 / 4
VERSIÓN: 05

www.pilarica.es