

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Isomalt fino
Denominación legal Isomalt fino

REVISIÓN FT

Versión 1.0
Fecha 04.07.2022

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El isomalt fino es un edulcorante en forma de polvo fino de color blanco y sabor ligeramente dulce. Deriva de la sacarosa pero aporta la mitad de calorías. El isomalt resiste a altas temperaturas (160°C) sin presentar pardeamiento. Es un edulcorante muy estable y su cristalización es más tardía que la del azúcar puro.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

El isomalt es perfecto para la creación de caramelos duros y blandos y elaboraciones de pastelería. Debido a su lenta cristalización, es posible moldear el isomalt de muchas maneras y se pueden conseguir decoraciones de terminado brillante, no pegajosas y transparentes.

MODO DE EMPLEO

El isomalt fino se puede utilizar de manera normal siguiendo cualquier receta definida para su uso. También se puede emplear como sustituto del azúcar en proporción 1 a 1. Sin embargo, se debe tener en cuenta que su poder edulcorante es de entre un 45% y un 65% inferior al del azúcar.

LISTA DE INGREDIENTES

Isomalt.

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

VALORES NUTRICIONALES

Sobre 100 gramos de producto

Valor Energético	970 kJ / 233 kcal
Grasas de las cuales saturada	0 g 0 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	97 g 0 g
Fibra	0 g
Proteína	0 g
Sal	0 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 36 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en ambiente sin humedad y fresco (temperatura inferior a 25°C).

OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE
WDC005	400 g
122947 (6u) / WDC005-1	1 kg
WDC005-2	2 kg
WDC005-3	3 kg
WDC005-4	4 kg
122941 (2u)/122943/WDC005-5	5 kg
132065	10 kg
-	25 kg

LÍMITES MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETRO	VALOR PERMITIDO
Aerobios totales	<200 ufc/g
Hongos y levaduras	<20 ufc/g
Salmonella	Ausencia en 25g

OTRAS DECLARACIONES

Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.