

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Azúcar glas lustre
Denominación legal	Azúcar glas lustre

REVISIÓN FT	
Versión	1.1
Fecha	11.04.2024

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Azúcar en polvo o lustre, es el azúcar blanco o azúcar blanco refinado, proveniente de azúcar blanco de remolacha o caña de azúcar, finamente pulverizado, con o sin adición de agentes antiapelmazantes. Directiva 2001/111/CE de 20/12/01. Real Decreto 1052/2003 de 01.08.03. y Real Decreto 1488/2009 de 26.09.09.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Espolvorear y decorar: Pastelería, bollería, confitería, helados, laboratorios farmacéuticos, aperitivos...

MODO DE EMPLEO
Condiciones de uso sugeridas: 0,5–1,0% en solución, dependiendo del producto final, textura y propiedades deseadas.

LISTA DE INGREDIENTES
Azúcar blanquilla C.E.E nº 2 y almidón de maíz.

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	

ESPECIFICACIONES	
Aspecto Polvo	blanco tipo Glasé
Olor/Sabor	Dulce
Pureza Min.	95%
Humedad Max.	0,6%
Color (ICUMSA)	<45
Almidón de maíz	2,7% - 3,4%
Granulometría	
a través de 0,118mm	85%
a través de 0,250mm	99%

VALORES NUTRICIONALES	
<i>Sobre 100 gramos de producto</i>	
Valor Energético	1700 kJ/400 kcal
Grasas	0,05 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	99,8 g
de los cuales azúcares	97,3 g
Fibra	0 g
Proteína	0 g
Sal	0 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Consumir preferentemente antes de los 12 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO		
CÓDIGO	CANTIDAD/ENVASE	UNIDADES/CAJA
132102	1 kg	
132044	3 kg	
132166	10 kg	
132036	25 kg	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
Recuento total de placas	Max 5000/g
Levaduras y Mohos	Max 500 ufc/g
E. coli	Ausente/5g
Salmonella	Ausente/ 5g