



emulift
FORMULACIONES ARTESANAS



SUGARFAX-P BIZCOCHOS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Sugarfax-P o Bizcochos
Denominación legal Edulcorante en polvo para masa de bizcocho

REVISIÓN FT

Versión 1.1
Fecha 27.11.2023

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Sugarfax-P es una mezcla de edulcorantes con aspecto de polvo cristalino blanco que aportan las mismas propiedades de textura y sabor que el azúcar pero con un menor poder calórico para emplear en elaboraciones de bizcochos.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Sugarfax-P está indicado para la elaboración de bizcochos.

MODO DE EMPLEO

Sustituir el azúcar de las recetas de bizcochos .

LISTA DE INGREDIENTES

Edulcorantes (maltitol, isomaltol, lactitol), maltodextrina, fibra de maíz, espesante (goma xantana).
Un consumo excesivo puede provocar efectos laxantes.

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		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	1524 kJ / 363 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	89 g
de los cuales son polioles	87 g
de los cuales azúcares	g
Fibra	2 g
Proteína	0 g
Sal	0 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 24 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
122715	5 kg	NA
122716	5 kg	2
122717	12 kg	NA
122718	18 kg	NA
122719	12 kg	NA
WDE001	400 g	NA

OPCIONES DE ENVASADO

CODIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
WDMINIS010	150 g	NA
WDE001-1	1 kg	NA
WDE001-2	2 kg	NA
WDE001-3	3 kg	NA
WDE001-4	4 kg	NA
WDE001-5	5 kg	NA

VENTAJAS DE SU USO

Fácil sustitución peso a peso, textura y sabor con un solo producto, no requiere modificar procesos ni recetas en esencia, propiedades organolépticas igual que el azúcar pero no menor poder calórico.