



emulift
FORMULACIONES ARTESANAS



SUGARFAX-H HELADOS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Sugarfax-H o HELADOS
Denominación legal Edulcorante en polvo para helados de crema, leche y semifríos

REVISIÓN FT

Versión 1.0
Fecha 25.08.2022

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Sugarfax-H 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 helados.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Sugarfax-H está indicado para la elaboración de helados y postres semifríos de leche, frutas y cremas heladas.

MODO DE EMPLEO

Sustituir el azúcar de las recetas de helados y postres semifríos quilo a quilo por Sugarfax-H, es decir, 1 kg de Sugarfax-H sustituye a 1 kg de azúcar cristal (sacarosa).

LISTA DE INGREDIENTES

Fibra alimentaria, edulcorantes (sorbitol, xilitol, eritritol, aspartame, acesulfame-K, neohesperidina), almidones (tapioca y patata), maltodextrina, sal, acidulante (ácido málico).

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	944 kJ / 223 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturada	0 g
Hidratos de Carbono	36 g
de los cuales azúcares	3,7 g
Fibra	58,5 g
Proteína	0 g
Sal	0,22 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
122736	5 kg	2
122737	12 kg	NA
122738	12 kg	NA
122739	16 kg	NA

OPCIONES DE ENVASADO

CODIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
WDE006	400 g	NA
WDE006-1	1 kg	NA
WDE006-2	2 kg	NA
WDE006-3	3 kg	NA
WDE006-4	4 kg	NA
WDE006-5	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.