

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS



SUGARSOL

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Sugarsol
Denominación legal Edulcorante en polvo para confitería y bollería

REVISIÓN FT

Versión 1.2
Fecha 14.11.2023

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Sugarsol es una edulcorante en forma de polvo blanco elaborado a partir de carbohidratos bajos en calorías y edulcorantes. Su función es la de sustituir el azúcar en elaboraciones hipocalóricas.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Para todo tipo de recetas en confitería y bollería que requieran de horneado.

MODO DE EMPLEO

Sustituir azúcar por Sugarsol en cualquier receta.

LISTA DE INGREDIENTES

Edulcorantes (Lactitol, isomaltol, maltitol), 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	
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	1658 kJ / 397 kcal
Grasas	0 g
de las cuales saturadas	0 g
Hidratos de Carbono	99 g
de los cuales azúcares	0 g
de los cuales polialcoholes	99 g
Fibra	0,3 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 solar.

OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
122320	1 kg	6
122321	5 kg	2
122322	12 kg	NA
122323	12 kg	NA
122325	2,5 kg	2
122326	18 kg	NA
122327	9 kg	NA
WDE015	1, 2, 3, 4, o 5 kg	NA

VENTAJAS DE SU USO

- Fácil aplicación
- Textura y sabor inalterados
- Mismas recetas
- Bajo índice glucémico