



BRILLO EN GEL DIAMANTE



Descripción

Gel semisólido color naranja sabor a chabacano utilizado para dar brillo al pan

Ingredientes

Alta fructosa, agua, azúcar, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio, propionato de sodio, saborizante artificial, color amarillo # 6 FDA y color rojo # 40 FDA.

Características

Producto semisólido, de apariencia gelatinosa que imprime brillo a la superficie del pan

Beneficios

Otorga más brillo a diversos tipos de aplicaciones como danés

Uso/Modo de Empleo

Se emplea para brillo y apariencia en danés, roles y feité principalmente.

Almacenaje

Manténganse en lugar fresco y seco, no se exponga a los rayos del sol

Estiba

Estiba máxima de 5 camas

Presentación

Cubeta con 5 kg.

Código:

2809010



Vida de Anaquel

12 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 1135 kJ (271 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	1 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	66 g
Azúcar	49 g
Fibra dietética	1 g
Sodio	54 mg

Especificaciones

- Sólidos de azúcar = 62 - 68 °Bx
- pH = 2.8 - 3.3

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas