



BRILLO LIQUIDO DIAMANTE



Descripción

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

Ingredientes

Agua, azúcar, glucosa, goma arabiga, ácido cítrico, goma xantana, benzoato de sodio y propionato de sodio como conservadores, saborizante artificial y color amarillo # 6 FDA

Características

Líquido viscoso 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. Se aplica directo sobre la superficie del pan horneado

Almacenaje

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

Estiba

Estiba máxima de 3 camas

Presentación

Caja con 4 garrafas de 5 kg.

Código:

2809011



Vida de Anaquel

6 meses

Tabla Nutricional

Información Nutricional	
Tamaño de la porción: 100 g	
Contenido Energético: 909 kJ (217 kcal)	
Proteína	0 g
Grasas (Lípidos)	0 g
Grasa Saturada	0 g
Carbohidratos (hidratos de carbono)	53 g
Azúcar	48 g
Fibra dietética	3 g
Sodio	16 mg

Especificaciones

-Sólidos de azúcar = 54 - 57 °Bx
-pH = 3.0 - 4.5

Declaración de Alérgenos

Sin sustancias alérgicas o sensitivas