



# Taxonera

Podés ver las videorecetas  
y sugerencias de nuestros  
Maestros Panaderos en  
el canal de Youtube  
TAXONERAtv

FICHA

TÉCNICA

PULPALIST - C

TAXONERA



PRODUCTO: Pulpalist - C.

CODIGO: PUL-PUC-0202 (Pulpalist C Mediana)  
PUL-PUC-0202 (Pulpalist C Grande)  
PUL-PUC-0211 (Pulpalist C Chica)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Baldes de plástico. Peso Neto 5, 14 y 28 Kg.

ALMACENAJE: 2 Años a temperatura ambiente.

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01020890

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

#### DEFINICIÓN:

Gelatina concentrada para abrillantar especialidades de pastelería, bollería (facturas, masas danesas, etc.), tartas, tortas, repostería, etc.

Su consistencia es elástica e impermeable. Su brillo es insuperable y no se pierde con el tiempo, permitiendo la conservación y la humedad interior de la pieza; no humedece la blonda ni la bandeja; no se quema.

#### APLICACIÓN

Brillo para especialidades de pastelería, bollería (facturas, masas danesas, etc.), tartas, tortas, repostería, etc.

#### MODO DE USO

Hiérvase a fuego intenso, agregando hasta el 60% de agua (según sea para pintar facturas, masas, tartas de frutas, tortas de manzana, postres, etc).

Para un brillo perfecto durante más de 10 días utilizarla pura.

Para obtener una consistencia ideal para cada uso en función de la cantidad de agua utilizada Admite hasta una 60% de agua según la pieza a abrillantar.

#### COMPOSICIÓN

Azúcar, Jarabe de Fructuosa, Pulpa de Fruta, Gelificante (pectina INS 440 ), Acidulante (ácido cítrico INS 330).

## ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
% Sólidos Solubles	68,0	70,0
PH	2,70	2,95
Fuerza del gel (SAG)		<10
Color	Ambar	
Sabor	CARACTERISTICO	

## ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	$5 \times 10^4$
Staphylococcus Aureus(UFC/g)	<10
Escherichia coli(UFC/g)	ausencia
Coliformes Totales(UFC/g)	<10
Hongos y Levaduras(UFC/g)	<100
Salmonella(UFC/g)	Ausencia/25 g





## INFORMACION NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 10 g ( ½ TAZA )			
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	376 kcal = 1579 KJ	37,6 kcal = 157,9 KJ	3
Carbohidratos totales	94 g	9,4 g	4
Azúcares	81 g	8,1 g	-
Proteínas	0	0	-
Grasas totales	0	0	-
Grasas saturadas	0	0	-
Ácidos grasos trans	0	0	-
Grasas monoinsaturadas	0	0	-
Grasas poliinsaturadas	0	0	-
Colesterol	0	0	-
Fibra alimentaria insoluble	0	0	-
Fibra alimentaria soluble	0	0	-
Sodio	0	0	-
(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas			

## ALERGENOS

ALERGENO	NO	SI
Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	X	
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado	X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	X	
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X	
Frutos de cáscara y productos derivados	X	
Apio y productos derivados	X	



Mostaza y productos derivados	X	
Granos de sésamo y productos derivados	X	
Anhídrido sulfuroso	X	
Moluscos y productos a base de moluscos	X	
Contiene Cacao	X	
Producido en fábrica donde se procesa sulfitos		X