

Facebook.com/taxonera.sa

info@taxonera.com



www.taxonera.com



54.11.4567.5050



Taxonera

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

FICHA

TÉCNICA

PULPALIST CRISTAL NEUTRO

TAXONERA



PRODUCTO: PULPALIST CRISTAL NEUTRO

CÓDIGO: PUL-CRI-0265 (Pulpalist Cristal Neutro x 5)

PUL-CRI-0264 (Pulpalist Cristal Neutro x 14)

PUL-CRI-0261 (Pulpalist Cristal Neutro Doy Pack)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASES: Baldes de plástico de 5 Kg y 14 Kg.

Doy Pack por 750 g (Caja con 15 unidades)

ALMACENAJE: Lugar seco y fresco durante dos años

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: 01022241

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Gelatina instantánea lista para usar.

Forma una película delgada transparente y con excelente brillo inclusive en congelación a – 20 ° C.

Ideal para postres con fruta.

APLICACIÓN

Complemento para decoración en heladería, postres semi-fríos, pastelería fría, tortas, tartas, masas finas y cualquier pieza que no soporte brillo en caliente.

MODO DE USO: Se utiliza directamente sin cocción ni catalizadores.

Romper el gel, evitando incorporación de aire, hasta formar un jarabe espeso, de este modo queda el producto listo para decorar y abrillantar.

Se puede utilizar con espátula, pincel, cartuchos de papel, mangas, etc.



Luego colocar el postre en la heladera (5/7°C). PULPALIST CRISTAL vuelve a formar el gel progresivamente logrando mayor dureza en 12 horas.

COMPOSICIÓN

Azúcar, Agua, Glucosa, Gelificante (pectina), Acidulante (ácido cítrico).

ANALISIS FISICOQUÍMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
% de Sólidos Solubles (grados Brix)	68.0	70.0
PH	3,40	3,80

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	< 5*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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACION NUTRICIONAL		Porcion 20 g (1/2 taza)	
	Cantidad por 100 g	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	285 kcal = 1196 KJ	57 kcal = 239 KJ	3
Carbohidratos totales	71,3 g	14,2 g	4
Azucares	45,4 g	9 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	1 g	0,2 g	-
Sodio	0	0	-
(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 Kcal u 8.400 Kj. Sus valores diarios pueden ser mayores o 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 encuentran productos sulfitados		X

