

GLICE

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 250065
Ean code: 8435261900424

2. DESCRIPTION:

Lipophilic emulsifier type w/o and structuring agent emulsions o/w.
Glice is a food additive vegetable, which modifies the crystallization of fats and facilitates the integration of different ingredients.

3. INGREDIENTS:

Emulsifier: mono and diglycerides of vegetables fatty acids (E-471)

4. FUNCTIONALITY:

Dispersion:

The dispersion of the product depends on the medium and the process: is favored by heat treatment (time, temperature), shear (shaker, exchanger, and homogenizer).
Total dispersion may be obtained from 65 ° C

Utilization:

The product should be added to the fatty phase of the preparation, and then including the aqueous phase

Properties:

Glice has been chosen for its high stability to act as an emulsifier which integrates a watery medium into a fatty medium. It is an emulsifier similar to oil, which means that it must first be broken down with a fatty element and then added to the watery element.
Dissolves in oil heated up to 60 °C. The mixture of oil and Glice in water must be integrated slowly for the emulsion to be satisfactory.

5. APPLICATION:

Use in food products. Maximum dose in certain foods: 10 g/L*.
This emulsifier is suitable dose of 0.3-1.5% depending on the application.
This product can be used in ice cream, adding creaminess and emulsion stability.
Shakes, facilitating the re-dispersion of cocoa and bringing creaminess.
Prepared soups, facilitating the dispersion of the fat and providing creaminess.
Soft sweets like toffee, margarine and any application in fatty products where, together with other emulsifiers, improves the aeration and affirms the stability. Chewing-gum, avoiding tackiness and hardening and making the cut easier.
For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com
*Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

SOLEGRAELLS

guzmán

6. LEGAL REQUERIMENTS:

Each of the components of this product complies with CE and prescriptions. However, it is your responsibility to make sure the laws in force in the country where the training will be consumed.

7. SHELLIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store away from heat and moisture, preferably at a temperature below 25 ° C and about 65% relative humidity.

9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 300g/10,5oz

Units per box: 24

Weight box: 12, 20 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99 mm

Box dimension: 45 x 36 x 38, 5 cm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

10. SPECIFICATIONS:

Appearance at 25 ° C: flakes white or light ivory.

Acid value: 5 max.

Iodine value: 3 max

Monoester: 36 % min

Melting range: 55 – 60°C

Microbiology:

<i>Parameters</i>	
Total Count	500 / g max
Pathogenic germs	500/g max
<i>E.coli</i> in 0,1 g / <i>Salmonella</i> in 25g	Negative tests

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence
Cereals containing gluten and products thereof (i) (*)	No
Gluten > 20 mg/Kg	No
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	No
Fish and products thereof*	No
Peanuts and products thereof	No
Soybeans and products thereof*	No
Milk and products thereof (including lactose)*	No
Nuts and products thereof (ii)*	No
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites	No
Lupins and products thereof	No
Molluscs and products thereof	No

- (i) Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains.
 (ii) Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), nuts (walnut) (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pacacas (*Corya illinoiesis*), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia nut and Australia (*Macadamia terniflora*).
 (*) Exempted items specified in Directive 2007/68/EC.

Note: in the manufacturing plant mixtures used raw materials that may contain: gluten, eggs, soy, milk, celery, mustard and sulphites. In the manufacturing plant of emulsifiers are used raw materials that may contain soy. We control the cross contamination in our lines by manufacturing planning and cleanup programs.

12. NUTRICIONAL VALUE:

<i>Average values per 100 g</i>	<i>Unit</i>	<i>EU</i>
Energy (Kcal)	Kcal	714
Energy (kJ)	kJ	2992
Protein	g	0
Carbohydrates	g	0
Fat	g	98
Total fatty acids	g	< 76
Of which saturated	g	< 74
Of which mono unsaturated	g	< 2
Of which Trans Fat	g	0
Fibre	g	0
Cholesterol	mg	-
Potassium	mg	95
Sodium	mg	233
Magnesium	mg	4,6
Calcium	mg	23
Vitamins	mg	-
<i>Salt (sodium x 2,5)</i>	<i>g</i>	<i>0,58</i>

13. GMO STATEMENT:

The product does not contain or has been produced from genetically modified organisms, and consequently does not need to be labeled according to the criteria of EC Regulations 1829/2003 (22 September 2003) and EC 1830/2003 (22 September 2003)

14. IRRADIATION:

The product does not contain any ingredient treated with ionizing radiation and has not been subjected to irradiation during the manufacturing process.

15. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	266-951-0
CAS No	67701-32-0

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 23-february-2016

Revision number: 3

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

GLICE

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250065
Código Ean: 8435261900424

2. DESCRIPCIÓN:

Emulsionante lipofílico tipo w/o y agente estructurante de emulsiones o/w.
Glíce es un aditivo alimentario de origen vegetal, que modifica la cristalización de las grasas y facilita la integración de diferentes ingredientes.

3. INGREDIENTES:

Emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos vegetales (E-471).

4. FUNCIONALIDAD:

Dispersión:

La dispersión del producto depende del medio y del proceso: se ve favorecida por el tratamiento térmico (tiempo, temperatura), el cizallamiento (agitador, intercambiador, homogeneizador).

Una dispersión total se puede obtener a partir de 65 °C.

Utilización:

El producto se debe añadir a la fase grasa de la preparación, e incorporar posteriormente la fase acuosa.

Propiedades:

Glíce ha sido escogido por su elevada estabilidad para actuar como emulsionante que integra un medio acuoso a un medio graso. Es un emulsionante similar al aceite, lo que significa que primero debe ser descompuesto con un elemento graso y después ser añadida en el elemento acuoso.

Se disuelve en aceite calentado a 60 ° C. La mezcla de aceite y agua en Glíce debe realizarse lentamente para que la emulsión sea satisfactoria.

5. APLICACIÓN:

Uso en productos alimenticios. Dosis máxima en determinados alimentos: 10 g/L*.

Este emulsionante es adecuado a dosis de 0,3-1,5 % según la aplicación

Este producto puede ser utilizado en: Helados, aportando cremosidad y estabilizando la emulsión.

Batidos, facilitando la re-dispersión del cacao y aportando cremosidad.

Sopas preparadas, facilitando la dispersión de la grasa y aportando cremosidad.

Caramelos blandos como el toffee, la margarina y cualquier aplicación en productos grasos, donde, junto con otros emulsionantes, mejora la aireación y afirma la estabilidad.

SOLEGRAELLS

guzmán

En la goma de mascar, evitando la pegajosidad y endurecimiento y facilitando el corte.
Ver las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web:

www.albertyferranadria.com

* Consultar la legislación nacional específica sobre aditivos para la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado en ciertos alimentos.

6. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Cada uno de los componentes de este producto cumple con las normas y prescripciones de la CE. Sin embargo, es responsabilidad del usuario asegurarse de las disposiciones legales en vigor en el país en donde la preparación va a ser consumida.

7. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación. Si se conserva en adecuadas condiciones.

8. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Almacenar lejos del calor y de la humedad, preferentemente a una temperatura inferior a los 25°C y alrededor de 65 % de humedad relativa.

9. LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:

Peso neto: 300g/10,5oz

Unidades por caja: 24

Peso de la caja: 12, 20 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm

Diámetro: 99 mm

Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38, 5 cm

Caja por capa: 6

Capa por palet: 3

10. ESPECIFICACIONES:

Aspecto a 25 ° C: Escamas de color blanco o marfil claro.

Índice de ácido: máx. 5

Índice de yodo: máx. 3

Monoester: 36 % mín.

Melting range: 55 – 60 %

Microbiología:

Parámetros	
Recuento total	500 / g max
Gérmenes patógenos	500/g max
<i>E.coli</i> in 0,1 g /	Test negativo
<i>Salmonella</i> in 25g	Test negativo

11. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia
Cereales que contengan gluten y productos derivados (i) (*)	No
Gluten > 20 mg/kg	No
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados*	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados*	No
Leche y sus derivados (incluyendo la lactosa)*	No
Frutos secos y productos derivados (ii)*	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sesamo y productos derivados	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

(i) El trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

(ii) Almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), frutos secos (nuez) (*Juglans regia*), anacardo (*Anacardium occidentale*), pecanas (*Carya illinoensis*), castaña (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nuez de macadamia y Australia (*macadamia terniflora*).

(*) Quedan exentos los productos especificados en la Directiva 2007/68/CE.

Nota: en las plantas de fabricación se utilizan materias primas que pueden contener: gluten, huevos, soja, leche, apio, mostaza y sulfitos. En el conjunto de los emulsionantes se utilizan materias primas que pueden contener soja. Tenemos el control de la contaminación cruzada en nuestras líneas de planificación de la fabricación y de los programas de limpieza.

12. VALOR NUTRICIONAL:

Valores por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	714
Valor energético(kJ)	kJ	2992
Proteínas	g	0
Carbohidratos	g	0
Grasas	g	98
Ácidos grasos totales	g	< 76
De los cuales saturadas	g	< 74
De los cuales insaturadas	g	< 2
De los cuales grasas trans	g	0
Fibra	g	0

SOLEGRAELLS

guzmán

Colesterol	mg	-
Potasio	mg	95
Sodio	mg	233
Magnesio	mg	4,6
Calcio	mg	23
Vitaminas	mg	-
Sal (sodio x 2,5)	g	0,58

13. DECLARACIÓN DE OMG:

El producto no contiene ni ha sido producido a partir de organismos modificados genéticamente; en consecuencia, no necesita ser etiquetado según los criterios establecidos en los Reglamentos EC 1829/2003 (22 Septiembre 2003) y EC 1830/2003 (22 Septiembre 2003)

14. IRRADIACIÓN:

El producto no contiene ningún ingrediente tratado con radiación ionizante y no ha sido sometido a irradiación durante el proceso de fabricación.

15. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

EC No 266-951-0
CAS No 67701-32-0

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 23-febrero-2016

Revisión número: 3

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía