

AZULETA

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 510603025

Country of origin: France

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Azuleta is a sugar with the taste, aroma and color of violets.

3. INGREDIENTS

Crystallized sugar, natural flavor, water, ethyl alcohol (0.0001%) and coloring: brilliant blue FCF (E-133) and Carminic acid (E-120).

4. APPLICATION:

Use in food products. It can be used to bring a typical floral touch to any pastry or cooking preparation and as a finish for cocktails. The intensity of the taste can be adjusted by substituting Azuleta for part or all of the sugar in the recipe.

5. SHELLIFE:

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

6. LEGAL REQUERIMENTS:

Sugar, according to European Directive 2001/11 of the Council 20 December 2001 concerning certain sugars intended for human consumption.

7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Storage away from heat, light and moisture, preferably at a temperature between 4 and 15°C and closed.

8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 1Kg/35.2oz

Units per box: 24

Weight box: 24 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99

Box dimension: 45 x 36 x 38,5 cm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3
GTIN-13 code: 8435261901612

9. SPECIFICATIONS:

Features:

Aspect: Crystallized powder
Color: Violet
Oder: Sweet violet

Microbiological specifications

Parameter	Method	Unit	Max
Aerobic microorganism 30°C/G	NF EN ISO 4833	UFC/G	1000
Yeasts 22°C/G	NF V08-059	UFC/G	50
Moulds 22°C/G	NF V08-059	UFC/G	50

According to Regulation CE 2073/2005.

Physical and chemical characteristics

Parameter	Unit	Standard	Method
Aspect/color typical	Europeans points	<9	ICUMSA GS-2-11 or GS 2-13
Coloration	Europeans points	<6	ICUMSA GS 2/3-10
Ashes	Europeans points	<15	ICUMSA GS 2/3-17
Total	Europeans points	<22	
Loss on drying	%	< 0.06	ICUMSA 2/1/3/9-15
Polarization	%	>99.7	ICUMSA GS 2/3-1
Reducers	%	<0.04	ICUMSA GS 2/3/9-5
SO ₂	mg/kg	<10	ICUMSA GS 2/3-35
Average opening	microns	450 to 850	ICUMSA GS 2/9-37

Bacteriological characteristics and heavy metals.

Parameter	Unit	Standard	Method
Microbiologie			
Total mesophilic	UFC/10g	≤200	ICUMSA GS 2/3-41
Yeast	UFC/10g	≤10	
Moulds	UFC/10g	≤10	
Pesticides	ppm	<0.01	Outside laboratory
Heavy metals Arsenic(As) Cadmium(Cd) Copper(Cu) Iron(Fe) Mercury(Hg) Lead(Pb)	ppm	<0.1 <0.05 <0.5 <0.5 <0.01 <0.1	ICP- NF EN 11885
Radioactivity Cesium 134 Cesium 137	Bq/kg	<LQ (5g Bq/kg) <LQ (5Bq/kg)	Outside laboratory

10. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	X

11. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	400
Energy (kJ)	kJ	1672
Protein	g	0
Carbohydrates	g	100
Fat	g	0
Cholesterol	mg	0
Salt	mg	0

12. GMO STATEMENT:

Any ingredient used is derived from genetically modified organism.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 10 August, 2023

Revision number: 5

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

AZULETA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 510603025

País de origen: Francia

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Azuleta es un azúcar con sabor, aroma y color de violeta.

3. INGREDIENTES:

Azúcar cristalizado, aroma natural, agua, alcohol etílico (0.0001%) y colorantes: azul brillante FCF (E-133) y ácido carmínico (E-120).

4. APLICACIÓN:

Uso en productos alimentarios. Se puede usar para dar un toque floral característico a cualquier elaboración de pastelería y cocina además de como acabado en cocktails. La intensidad de sabor se puede ajustar sustituyendo Azuleta por una parte o la totalidad del azúcar de la receta.

5. VIDA ÚTIL:

18 meses desde su fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

6. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Azúcar, de acuerdo con la Directiva europea 2991/11 del Consejo 20 de diciembre de 2001 relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana.

7. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar alejado del calor, la luz y la humedad, preferiblemente a una temperatura entre 4 y 15 °C y cerrado.

8. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 1Kg/35.2oz

Unidades por caja: 24

Peso de la caja: 24 kg

Dimensión de las unidades: Altura: 175 mm

Diámetro: 99 mm

Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5

Caja por capa: 6
Capa por palet: 3
Código GTIN-13: 8435261901612

9. ESPECIFICACIONES:

Características:

Aspecto: Polvo cristalizado
Color: Violeta
Olor: azúcar con aroma a violeta

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Método	Unidad	Máx
Microorganismos Aerobios 30°C/G	NF EN ISO 4833	UFC/G	1000
Levaduras 22°C/G	NF V08-059	UFC/G	50
Hongos 22°C/G	NF V08-059	UFC/G	50

De acuerdo con el Reglamento CE 2073/2005.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Estándar	Método
Aspecto/color típico	Puntuación Europea	<9	ICUMSA GS-2-11 or GS 2-13
Coloración	Puntuación Europea	<6	ICUMSA GS 2/3-10
Cenizas	Puntuación Europea	<15	ICUMSA GS 2/3-17
Total	Puntuación Europea	<22	
Pérdida por desecación	%	< 0.06	ICUMSA 2/1/3/9-15
Polarización	%	>99.7	ICUMSA GS 2/3-1
Reductores	%	<0.04	ICUMSA GS 2/3/9-5
SO ₂	mg/kg	<10	ICUMSA GS 2/3-35
Promedio de apertura	micrones	450 to 850	ICUMSA GS 2/9-37

CARACTERÍSTICAS BACTERIOLÓGICAS Y METALES PESADOS

Parámetro	Unidad	Norma	Método
Microbiología			
Mesófilos totales	UFC/10g	≤200	ICUMSA GS 2/3-41
Levaduras	UFC/10g	≤10	
Hongos	UFC/10g	≤10	
Pesticidas	ppm	<0.01	Fuera del laboratorio
Metales pesados			
Arsénico(As)	ppm	<0.1	ICP- NF EN 11885
Cadmio(Cd)		<0.05	
Cobre(Cu)		<0.5	
Hierro(Fe)		<0.5	
Mercurio(Hg)		<0.01	
Plomo(Pb)		<0.1	

Radioactividad			
Cesio 134	Bq/kg	<LQ (5g Bq/kg)	Fuera del laboratorio
Cesio 137		<LQ (5Bq/kg)	

10. INFORMACIÓN ALERGÉNICA

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten y derivados	No	X
Crustáceos y productos derivados	No	X
Huevos y productos derivados	No	X
Pescado y productos derivados	No	X
Cacahuets y productos derivados	No	
Soja y derivados	No	X
Leche y productos derivados (incluyendo la lactosa)	No	X
Frutos secos y productos derivados	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y productos derivados	No	
Semillas de sésamo y productos derivados	No	
Dióxido de azufre y sulfitos	No	X
Altramuces y productos derivados	No	
Moluscos y productos derivados	No	X

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor medio por 100 g	Unidad	EU
Valor energetic (Kcal)	Kcal	400
Valor energetic (kJ)	kJ	1672
Proteínas	g	0
Carbohidratos	g	100
Grasas	g	0
Sal	mg	0

12. ESTADO OMG:

Este producto no se elabora con sustancias modificadas genéticamente.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 10-agosto-2023

Revisión número: 5

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía