

TRISOL

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 511604015

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:

Dextrin based white wheat starch.

Trisol is a soluble fibre derived from wheat. Partially hydrolyzed wheat starch by heating in the presence of food-grade acid.

3. INGREDIENTS:

100 % Wheat Dextrin.

4. APPLICATION:

It's recommended for the preparation of frying batter and tempura, the result being a crunchy, not at all oily, texture.

It is also perfect as substitute for sugar in the preparation of doughs for biscuits. For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

5. SHELLIFE:

5 years from date of production. If stored in proper conditions.

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Storage away from heat and moisture, preferably at a temperature inferior to 25º and at about 65% relative humidity and distant from odorous material.

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 1 Kg/ 35.27 oz

Units per box: 8

Net Weight box: 8 kg

Gross weight box: 9.91 kg

Unit dimension: High: 138 mm

Base Diameter: 170 mm

Lid diameter: 200 mm

Box dimension: 44 x 41 x 28 cm

GTIN-13 code: 8436537451244

8. SPECIFICATIONS:

<i>Essay</i>	<i>Limits</i>
Appearance	powder
Color	white to slightly yellowish
Odor	Neutral
pH (concentration)	4.0 – 6
Loss on drying, % max.	5
Protein content, % max.	0.3
Dextrose equivalent	3 - 5
Mono- + di-saccharide, % max.	0.5
Ashes, %,max.	0.5
Fiber content (% in D.S.)	82 - 88
Lead, ppm max.	0.2
Arsenic, ppm max.	0.2
Cadmium , ppm max.	0.1
Mercury, ppm max.	0.02
Heavy metals (ppm max)	2
SO₂, ppm max.	10
Particle size	
Residue in 500 microns, % max.	5
Residue in 40 microns, % min.	95

Microbiological specifications:

<i>Parameter</i>	
Aerobics bacteria ,max.	1000/g
Yeasts max.	50/g
Moulds	50/g
E. coli	Absent in 25g
Salmonella	Absent in 25g

9. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals ¹ containing gluten and products thereof	Yes	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof ² (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof ³	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X

SOLEGRAELLS

guzmán

Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

¹ Cereals (i.e. rye, barley, oat, spelt, kamut, rice and wild rice, sorghum, buckwheat, millets and quinoa)

² Constituents (i. e. cow's milk proteins, lactose, ...)

³ Almond [*Amygdalus communis* L.], Hazelnut [*Corylus avellana*], Walnut [*Juglans regia*], Chestnut nut [*Anacardium occidentale*], Pecan nut [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nut [*Bertholletia excelsa*], Pistachio nut [*Pistacia vera*], Macadamia nut, Queensland nut [*Macadamia ternifolia*]

10. NUTRITIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	223.2
Energy (kJ)	kJ	933
Protein	g	0,3
Carbohydrates	g	14.8
Of which sugars	g	0.3
Dietary fiber	g	82
Fat	g	0.1
Of which saturated	g	0.05
Salt	g	0.008

Indicative average values per 100g of commercial product.

11. GMO STATEMENT:

The wheat starch mills at the producer company are supplied exclusively with wheat cultivated in the European Union.

No GM wheat variety has been approved for sale in Europe and the introduction of GM wheat is not expected in Europe in the next several years.

Wheat starch and its derivatives, wheat gluten and other wheat by-products produced in the plant, are therefore manufactured from conventional non-GM wheats.

12. PRODUCT CLASSIFICATION:

EINECS No 232-675-4
CAS No 9004-53-9

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 10-August-2023

Revision number: 5

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

TRISOL

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 511604015

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:

Dextrina blanca a base de almidón de trigo.

Trisol es una fibra soluble derivada del trigo. Trigo parcialmente hidrolizado de almidón por calentamiento en presencia de ácido de calidad alimentaria.

3. INGREDIENTES:

100 % Dextrina de trigo.

4. APLICACIÓN:

Está recomendado para la preparación de pasta de freír y tempura, el resultado es un crujiente, con textura no aceitosa.

Pasta para freír, tempura, también es perfecto como sustituto del azúcar en la preparación de galletas. Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web: www.albertyferranadria.com

5. VIDA ÚTIL:

5 años desde la fecha de fabricación. Si se conserva en temperaturas adecuadas.

6. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Almacenar lejos del calor y de la humedad, preferiblemente a una temperatura inferior a 25 ° y aproximadamente 65% de humedad relativa y distante de material oloroso.

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 1 Kg/ 35.27 oz

Unidades por caja: 8

Peso neto caja: 8 Kg

Peso bruto caja: 9.91 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 138 mm

Diámetro de la base: 170 mm

Diámetro de la boca: 200 mm

Dimensión de la caja: 44 x 41 x 28 cm

Código GTIN-13: 8436537451244

8. ESPECIFICACIONES:

<i>Prueba</i>	<i>Límites</i>
Estado físico	polvo
Color	Blanco a ligeramente amarillento
Odor	Neutro
pH (concentración0)	4.0 – 6. Al 20%.
Pérdida en secado, % máx.	5
Contenido en proteína, % máx.	0.3
Dextrosa equivalente	3 – 5
Mono- + disacáridos, % máx.	0.5
Cenizas, % máx.	0.5
Contenido en fibra (% in D.S.)	82 - 88
Plomo, ppm máx.	0.2
Arsénico, ppm máx.	0.2
Cadmio, ppm máx.	0.1
Mercurio, ppm máx.	0.02
Metales pesados (ppm max)	2
SO₂, ppm max	10
Tamaño de partícula	
Residuo en 500 micras, % máx.	5
Residuo en 40 micras, % máx.	90

Especificaciones microbiológicas:

<i>Parámetros</i>	
Gérmenes aerobios, máx.	1000/g
Levaduras, máx.	50/g
Mohos, máx	50/g
E. coli	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales ₁ que contengan gluten y productos derivados	Sí	
Crustáceos y derivados	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados ₂ (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados ₃	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	x

SOLEGRAELLS

guzmán

Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

¹ Cereales (por ej. centeno, cebada, avena, espelta, kamut, arroz y arroz salvaje, sorgo, trigo sarraceno, mijo y quinoa)

² Constituyentes (por ej. proteínas derivadas de la leche, lactosa, ...)

³ Por ej. almendra [*Amygdalus communis* L.], avellana [*Corylus avellana*], nuez [*Juglans regia*], nuez turca [*Anacardium occidentale*], Nuez pecán [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuez brasileña [*Bertholletia excelsa*], pistacho [*Pistacia vera*], nuez de Macadamia, nuez de Australia [*Macadamia ternifolia*]

10. VALOR NUTRICIONAL:

Valor medio por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	223.2
Valor energético (kJ)	kJ	933
Proteínas	g	0,3
Carbohidratos	g	14.8
De los cuales azúcares	g	0.3
De los cuales fibra dietética	g	82
Grasas	g	0.1
De las cuales saturadas	g	0.05
Sal (valores medios por 100 g de producto comercial)	g	0.008

11. DECLARACIÓN DE OMG:

Las fábricas de almidón de trigo en la empresa productora se suministran exclusivamente con trigo cultivado en la Unión Europea.

No variedad de trigo MG ha sido aprobado para su venta en Europa y la introducción de trigo transgénico no se espera en Europa en los próximos años.

Almidón de trigo y sus derivados, gluten de trigo y trigo otros subproductos producidos en las plantas de RF, por lo tanto, se fabrican a partir de trigo convencional no modificado genéticamente.

12. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nº EINECS 232-675-4
Nº CAS 9004-53-9

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