

	FICHA TÉCNICA: AZUCAR GLASS	Cód.: PC-FT-03-605
		Ed.: 12
		Fecha: 30/06/2022
		Página 1 de 1

Descripción	Azúcar blanco en polvo para glasear.
Composición o Ingredientes	Azúcar y Almidón de maíz.
Información Nutricional (100 g)	Valor Energético: 1.700 kJ/400 kcal Grasas: 0 g de las cuales saturadas: 0 g Hidratos de Carbono: 100 g de los cuales azúcares: 100 g Proteínas: 0 g Sal: 0 g
Uso	Se usa para diferentes tipos de postres, en especial, se usa para espolvorear, decorar y cubrir pasteles y dulces ya cocidos, como terminación.
Alérgenos	Destinado a toda la población, no contiene alérgenos.
OGMs	Este producto no procede de organismos genéticamente modificados.
Condiciones de almacenamiento	Almacenar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.
Vida útil	En condiciones de almacenamiento y conservación adecuadas: 3 años.
Características biológicas	Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente.
Características físico-químicas	Según las materias primas empleadas, los controles aplicados y la homologación de proveedores, el producto envasado por La Barraca Alimentación, S.L.U. no supera los límites establecidos en la legislación vigente en cuanto a contaminantes y sustancias tóxicas.
Control de calidad	Producto elaborado con materias primas de primera calidad, siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) y el Sistema de Gestión IFS Food.
Etiquetado	Cumple con el Reglamento de la UE N°1169/2011.
Fabricante	LA BARRACA ALIMENTACION, S.L.U. Pol.Ind. El Fondonet – C/ La Serreta, N°49 - 03660 Novelda (Alicante) Tfno: 965600092; Fax: 965600098; Web:www.labarraca1912.com E-mail:info@labarraca1912.com
Registro Sanitario	40.15460/A
Legislación Aplicable	Directiva 2001/111/CE, de 20 de Diciembre de 2001, relativa a determinados azúcares destinados a la alimentación humana y sus modificaciones posteriores. Real Decreto 1052/2003, de 1 de agosto por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre determinados azúcares destinados a la alimentación humana y sus modificaciones posteriores. Real Decreto 1488/2009, de 26 de Septiembre de 2009, por el que se modifica el Real Decreto 1052/2003 y sus modificaciones posteriores.

* Esta información corresponde al estado actual de nuestros conocimientos y se suministra de buena fe.