

	Formatos		F-07-01-09			
	Seguridad Alimentaria	Ficha técnica	REV	04	FECHA	07 06 2022
Página 1 de 2						

APALAV NÚCLEO ENZIMÁTICO 0,2%

R.G.S.E.A.A.: 31.003220/V

INFORMACIÓN GENERAL

Descripción Núcleo enzimático para la elaboración de mejorantes y pan

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto y aroma Polvo de color blanco y olor característico (libre de malos olores)

INGREDIENTES

Anti-aglomerante (carbonato cálcico), agente de tratamiento de harinas (ácido ascórbico) y enzimas

ESPECIFICACIONES

Parámetros	Unidad	Método	Típico	Max	Min
Homogeneidad	--	Según metódica propia	Correcto	--	--

DOSIS

Dosis 0,2 % sobre harina

CONDICIONES DE ENVASADO Y ALMACENAJE

Envase Saco de 25 kg

Conservación Almacenado en un lugar fresco (T < 25 °C preferentemente) y seco, aislado del suelo, protegido de la luz solar

Caducidad En el envase original sin abrir consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de producción, siempre conservado según las condiciones establecidas

USO PREVISTO Y POBLACIÓN DIANA

Producto intermedio en la industria de panadería, bollería y pastelería. Es un producto destinado en general a toda la población

	Formatos			F-07-01-09				
	Seguridad Alimentaria	Ficha técnica	REV	04	FECHA	07	06	2022
	Página 2 de 2							

CONTAMINANTES Y ADITIVOS

Este producto cumple el RE (CE) nº 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005, RE (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006, el RE (CE) nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo del 16 de diciembre del 2008

INFORMACIÓN OGM Y RADIACIONES IONIZANTES

No contiene ningún OGM cumpliendo el RE (CE) nº 1829/2003 y el RE (CE) nº 1830/2003. El producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alérgenos	C	NC	T
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 (incluidos lactosa)			X
Frutos secos y derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg SO ₂)		X	
Altramuces y productos a base de altramuces		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

C= Contiene

NC= No Contiene

T= Puede contener trazas

**Según Reglamento (CE)
nº 1169/2011**

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Valores	Método
Recuento total en placa	< 10.000 ufc/g	PI-LTL-6.487
Recuento mohos y levaduras	< 10.000 ufc/g	PI-LTL-6.403
Recuento de Enterobacterias	< 100 ufc/g	PI-LTL-6.490
Detección de <i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25 g	PI-LTL-6.410