	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

	<b>Formatos</b>			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 <sub>2</sub> )		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