

FICHA TÉCNICA FT02-Rev.09

AZÚCAR INVERTIDO 5067

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES. DESCRIPCIÓN

Solución acuosa y concentrada de sacarosa parcialmente hidrolizada.

INGREDIENTES: Azúcar, agua.

COADYUVANTES: Acidulante E-507 y corrector de acidez E-524.

2. ESPECIFICACIONES ORGANOLEPTICAS

Sabor / Aroma	Dulce
Color	Claro – ligeramente amarillento
Textura	Jarabe

3. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS

Determinación	Valores
Grados brix	$67 \pm 1^{\circ}$
pH en solución	4-7'5
Azúcares invertidos	45-55 % s.s.s.
Sacarosa	45-55 % s.s.s.

s.s.s. sobre sustancia seca

4. ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS

Determinación	Valores
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Ausencia / 25 g
Mohos y levaduras	< 100 ufc /g

5. CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE CONSERVACIÓN, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Transporte y distribución en camiones cisterna, contenedores o cubos cerrados a temperatura ambiente en vehículos previamente inspeccionados en cuanto a condiciones higiénicas.

Consumo preferente: 6 meses desde fecha de fabricación en envase cerrado no abierto.

Almacenar y conservar en lugar fresco y seco.

FICHA TÉCNICA FT02-Rev.09

AZÚCAR INVERTIDO 5067

6. LEGISLACIÓN CON MODIFICACIONES INCLUIDAS QUE APLICA Y CUMPLE EL PRODUCTO

- Reglamento 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento 1333/2008, relativo a los aditivos alimentarios.
- Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos en alimentos.
- Reglamento 2023/915, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.
- Reglamento 396/2005, relativo a los LMR de plaguicidas en alimentos.
- Real Decreto 1052/2003. Reglamentación técnico-sanitaria de azúcares.
- Real Decreto 380/1984, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria para la elaboración y venta de jarabes.
- Real Decreto 1261/1987, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, almacenamiento, transporte y comercialización de los azúcares destinados al consumo humano.
- Real Decreto 773/2023, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.

7. ENVASADO

- Camión cisterna.
- Contenedores de 1.200 kg.
- Cubos de 5, 10 y 25 kg.

La legislación relativa al envasado, con modificaciones incluidas, que aplica y cumple el material de envasado (según formato) es:

- Reglamento 1935/2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
- Reglamento 10/2011, sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos.

8. INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G

Valor energético	1.139 kJ / 268 Kcal
Grasas	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	67 g
De los cuales azúcares	67 g
Proteínas	0 g
Sal	0,04 g

FICHA TÉCNICA FT02-Rev.09

AZÚCAR INVERTIDO 5067

9. INDICACIÓN DE ALÉRGENOS (Reglamento UE 1169/2011)

Alérgenos	Presencia	Observaciones
Cereales que contengan gluten/derivados > 20 ppm	- ¹	
Crustáceos / derivados	-	
Huevos / derivados	-	
Pescado / derivados	-	
Cacahuetes / derivados	-	
Soja / derivados	-	
Leche / derivados (incluidos la lactosa)	-	
Frutos de cáscara / derivados (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia)	-	
Apio / derivados	-	
Mostaza / derivados	-	
Granos de sésamo / derivados	-	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos > ppm	-	
Altramuces y productos derivados	-	
Moluscos / derivados	-	

+: el alérgeno está presente -: el alérgeno no está presente T: puede haber trazas del alérgeno

¹Contenido de gluten inferior a 20 mg / kg, según el Reglamento de Ejecución (UE) n °828/2014 de la Comisión "sin gluten", este producto no tiene que indicar ningún etiquetado de alérgenos en Europa de acuerdo con el artículo 21 y Anexo II del Reglamento 1169/2011 donde están exentos de la indicación de trigo.

10. ESTATUS OGM

Certificamos que el producto ni sus materias primas no provienen de organismos genéticamente modificados.

Este producto y/o sus ingredientes no se encuentran incluidos en el ámbito de aplicación del Reglamento (CE) nº1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente. La eventual contaminación accidental por OGM que pudiera existir no supera los valores establecidos en el Reglamento antes citado.

Por lo tanto, no le aplica el Reglamento (CE) nº1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a su trazabilidad.

FICHA TÉCNICA FT02-Rev.09

AZÚCAR INVERTIDO 5067

11. USO ESPERADO Y POBLACIÓN A LA QUE SE DESTINA

Producto utilizado fundamentalmente como ingrediente en la industria alimentaria.

Sin restricciones de uso.

12. SEGURIDAD ALIMENTARIA

Todos nuestros productos están fabricados siguiendo los procedimientos y controles de nuestro Sistema de Gestión certificado bajo la Norma IFS Food.

13. PRODUCTO IRRADIADO

El producto no contiene compuestos tratados con radiación ionizante y no se someten a un tratamiento ionizante en ninguna etapa de la producción.

Por lo tanto, no entran en el ámbito de aplicación de las Directivas 1999/2/CE y 1999/3/CE sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Motivo del cambio de revisión:

Se incluye el nuevo RD 773/2023, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos.

Aprobado por RSA: Marta López Sirvent



07/11/2023