

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (19.04.2022)



EMULIFT-H

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Emulift Heladería
Denominación legal	Emulsionante para helados de leche y crema

REVISIÓN FT

Versión	1.2
Fecha	14.10.2025

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Pasta blanca de sabor neutro con propiedades emulsionantes y estabilizantes para la elaboración de helados a elaborados a base de crema y leche. Emulift-H incorpora aire a las mezclas ayudando a la unión entre partículas sólidas y líquidas. Estabiliza la emulsión y evita cristalizaciones posteriores. En helados a base de crema incrementa ligeramente el volumen y aumenta la palatividad.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

La función de Emulift-H es aplicable a todo tipo de helados, tartas frías, postres helados, natas y postres semifríos.

MODO DE EMPLEO

Añadir emulift-H a cualquier receta sin modificar el resto de ingredientes. Incorporar entre 50 y 150 g de emulift-H por cada 10 kg de mezcla base. También se puede mezclar en dosis inferiores con otros emulsionantes o añadirlo a una mezcla ya preparada para aligerar su textura.

LISTA DE INGREDIENTES

Agua, E-477, E-471, E-435, propilenglicol, sorbitol, glicerol, dextrosa y E-330.

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

VALORES NUTRICIONALES

Sobre 100 gramos de producto

Valor Energético	1624 kJ / 369 kcal
Grasas de las cuales saturadas	35,63 g 31,5 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	20,7 g 7,7 g
Proteína	0 g
Sal	0,01 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO

CÓDIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
121214	1 kg	6 unidades
121222	3 kg	2 unidades
121220	6 kg	2 unidades
121215	10 kg	1 unidad
121217	15 kg	1 unidad
121218	20 kg	1 unidad

VENTAJAS DE SU USO

- Aumenta notablemente el volumen de la masa
- Mejora la textura y la suavidad de los helados
- Confiere mayor cremosidad a la mezcla
- Estabiliza las masas líquidas y evita la formación de cristales
- Ayuda a mantener el cuerpo del helado