

**PRODUCTO:** Edulcorante granulado  
Edulcorante compactado

**Denominación comercial:** Edulcorante de mesa a base de ciclamato y sacarina

**Clasificación:** Mezcla Dulk

**Origen:** España

**Ingredientes:** dextrosa, edulcorantes: ciclamato sódico y sacarina sódica.

**Descripción del proceso:**

Edulcorante granulado: La materia prima (que se recepciona en diferentes formatos dependiendo del producto) se lleva a la sala de fabricación para realizar la mezcla de los ingredientes. Se pesan los ingredientes en las cantidades establecidas. La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado (30 minutos aproximadamente) se introduce el resultado en bidones de 50 kg. Estos bidones pasan a la máquina envasadora y se envasan en sobres con diferentes formatos, según especificaciones cliente (peso del sobre y caja).

Edulcorante compactado: La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado (25 minutos aproximadamente) se introduce el resultado en bidones de 50 kg. Estos bidones son llevados a la compactadora. El proceso de compactado proporciona a la mezcla un tamaño de gránulos y una composición más homogénea. La mezcla compactada es transportada en bidones a la máquina envasadora. Se envasan en sobre de diferentes pesos y formatos.

**Características físico-químicas y microbiológicas:**

Producto apto para el consumo humano, mediante el cumplimiento de la normativa vigente. Legislación aplicable: Real Decreto 299/2009, de 6 de marzo, por el que se establecen las normas de identidad y pureza de edulcorantes utilizados en los productos alimenticios.

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.

Reg (CE) 2073/2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

**Características organolépticas:**

Olor: inodoro

Sabor: dulce sin regusto metálico

Color: blanco

**Descripción del proceso:**

Parametros:	Rangos:
Pesado componentes	Ficha composición
t mezclado	Según IT mezclas
Granulometría	0,4-1,25mm (>96%); <0,4mm (<4%)

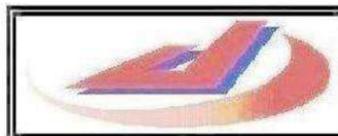
**Formato de presentación del producto y envasado:**

<b>Peso neto botes:</b> 1 kg, 250g	<b>Formatos de cajas:</b> C-50, C-60, C-80, C-100, C-150, C-200, C-250, C-400, C-500
<b>Peso neto sacos:</b> 25 kg	<b>Formatos de paneras:</b> P-250, P-300
<b>Peso bruto sacos:</b> 25,282 kg	<b>Formato de bolsas:</b> B-100
<b>Peso neto sobres:</b> 1,1g (1,05-1,15g)	<b>Formato de fiambresas:</b> F-500
1g (0,95-1,05)	<b>Formato de vasos:</b> V-50
0,6g (0,55-0,65g)	
0,8g (0,75-0,85g)	

**Etiquetado:**

<b>Situación</b>	Según especificaciones cliente
<b>Características</b>	Según legislación vigente

<b>Aprobado por:</b> Ana Emparanza	<b>Fecha:</b> 20/01/2015
------------------------------------	--------------------------



**Característica del nº de lote:** Según procedimiento de trazabilidad

**Condiciones de almacenamiento:** En lugar seco

**Condiciones de transporte:** En lugar seco

**Durabilidad:** Conserva sus propiedades 3 años después de la fecha de fabricación

#### INTERES PARA EL CONSUMIDOR:

**Alérgenos:** la Directiva 2000/13/CE (sobre etiquetado), así como el Reglamento 1169/2011/CE (sobre la información alimentaria facilitada al consumidor), establecen la lista de los ingredientes alérgenos cuyo etiquetado es obligatorio. Teniendo en cuenta esta información, declaramos que este producto no contiene alérgenos que necesiten de un etiquetado.

Contiene:	Sí/No	Contaminación cruzada (Sí/No)
Cereales con <u>gluten</u> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados.	No	No
Crustáceos y productos con o basados en crustáceos.	No	No
Huevos y productos a base de huevos	No	No
Pescado y productos a base de pescado	No	No
Cacahuetes y productos con o basados en cacahuetes	No	No
Soja y productos a base de soja	No	No
Leche y sus derivados (incluida <u>lactosa</u> )	No	No
Frutos de cáscara, es decir almendras ( <i>Amygdalus comunis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachos ( <i>Pistacia vera</i> ), nueces macadamia o nueces de Australia ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) y productos derivados.	No	No
Apio y productos derivados	No	No
Mostaza y sus derivados	No	No
Granos de <u>sésamo</u> y productos a base de granos de sésamo	No	No
Dióxido de <u>azúfre</u> y <u>sulfitos</u> en concentración > 10 mg/Kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> total.	No	No
Altramuces y productos a base de altramuces	No	No
Moluscos y productos a base de moluscos	No	No

**Organismos modificados genéticamente (OGM):** la materia prima no procede de organismos modificados genéticamente. Y por tanto no debe hacerse mención en el etiquetado del producto. Legislación aplicable: Reglamento 1829/2003/CE (sobre alimentos y piensos modificados genéticamente), y Reglamento 1830/2003/CE (relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente).

**Contaminantes:** El Reglamento 1881/2006/CE, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a los edulcorantes de mesa.

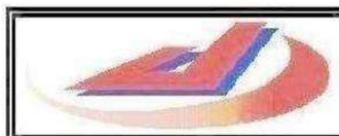
**Irradiación:** las materias primas recibidas no han sido sometidas a procesos de irradiación. Tampoco en nuestras instalaciones el producto es sometido a irradiación.

**Poder endulzante:** Un sobre de 1g posee un poder endulzante equivalente a 8-10g de sacarosa (aproximadamente una cucharada)", y un valor energético de 3,41kcal. Luego cumple con la siguiente declaración nutricional: "Bajo valor energético". Según Reg (CE) 1924/2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables de los alimentos.

**Materiales en contacto con el alimento:** los materiales de envasado utilizados cumplen con el Reglamento 1935/2004/CE (sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos) y con el Reglamento 10/2011/CE (sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos).

**TIPO DE CONSUMIDOR AL QUE VA DIRIGIDO:** Toda la población en general.

<b>Aprobado por:</b>	Ana Emparanza	<b>Fecha:</b>	20/01/2015
----------------------	---------------	---------------	------------



**ALIMINTER, S. A.**  
**ESPECIFICACION TECNICA**

FTPT - AZED.1  
Rev. 01 - 20/01/15

**VALOR NUTRICIONAL:** Valores próximos a 100 g de producto

	<b>100g</b>	<b>1,1g</b>	<b>1g</b>	<b>0,8g</b>	<b>0,6g</b>
Energía	1443 kJ / 339,6 kcal	15,87 kJ / 3,73 kcal	14,43kJ/ 3,40kcal	11,54kJ/ 2,72kcal	8,66kJ/ 2,04kcal
Grasa	0	0	0	0	0
saturadas	0	0	0	0	0
monoinsaturadas	0	0	0	0	0
poliinsaturadas	0	0	0	0	0
omega 6	0	0	0	0	0
omega 3	0	0	0	0	0
Ácidos grasos trans	0	0	0	0	0
Colesterol(mg)	0	0	0	0	0
Hidratos de Carbono (g)	84,6	0,93	0,85	0,68	0,51
de los cuales azúcares	84,6	0,93	0,85	0,68	0,51
lactosa	0	0	0	0	0
Proteínas (g)	0	0	0	0	0
Sodio (mg)	0,66	<0,01	<0,01	<0,01	<0,01
Sal (mg)	1,65	0	0	0	0

Según Reg(UE) 1169/2011.

**MODO DE EMPLEO:**

Se puede utilizar para endulzar bebidas frías (zumos, té helado, etc), calientes (café, infusiones, etc), yogures, postres. También puede utilizarse en cocina para recetas de todo tipo, incluso aquellas que requieran horneado.

**Nº de R.S.I.:** 31.01331/A

**Aprobado por:** Ana Empananza

**Fecha:** 20/01/2015