

	Cakedecor, S.L.	Documento:AR120329
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	Revisión: 28/12/2010
	GLASA REAL – ROYAL ICING	Página 1 de 1
Elaboración	PASTORELLO FABIO	



1. Descripción.

Polvo de azúcar, de color blanco. Se utiliza con agua formando una pasta que se puede extender con una espátula.

Gracias a su plasticidad se pueden obtener trabajos finos y delicados. Se puede colorear con los colorantes liposolubles.

2. Ingredientes.

Caña de azúcar, almidón de arroz, proteína vegetal, Corrector de acides (E-336); estabilizadores (E-413 y E-466).

3. Especificaciones organolépticas.

Inodoro, sabor dulce.

4. Especificaciones físico-químicas.

Polvo Blanco muy fino,
Humedad hasta 105°C: 23%

5. Información nutricional.

Tamaño de la porción: 100 g.
Calorías: 398 Kcal. (1.694 KJ).
Total de Carbohidratos: 99% (Carbohidratos de azúcares 98,2%)
Proteínas: 0,31%
Grasas: 0.15% (Grasas saturadas 0,03%,)
Sodio na:295mg/kg
Libre de OGM. **Contiene gluten.**

6. Acondicionamiento; peso neto.

Embasado en un cubo de plástico
Paquete: 2,5 kg. peso neto (Etiquetado según normativa).

7. Utilización.

Se usa para generar recubrimientos o decoraciones para tartas, galletas y bollería.

8. Almacenamiento.

Mantener en lugar ventilado, fresco y seco. Debe mantenerse en envases cerrados, alejado de productos químicos, de olores fuertes, y nunca dejar en contacto directo con suelo o paredes.
Temperatura aconsejada; 15-20° C.

9. Caducidad.

La vida útil del producto es de 12 meses tras su fabricación en condiciones normales de almacenamiento. Consulte etiquetado del envase.

10. Declaración.

A nuestra disposición según fabricante. RSI del importador: R.S.I. 40.18227/B. Fabricado en Italia.

11. Notas.

Visualice nuestros catálogos para ver ejemplos de utilización. Si lo desea puede hacernos más consultas sobre el artículo en; artipas@artipas.com