

NOMBRE DEL PRODUCTO	GLUTEN DE TRIGO	
CÓDIGO	CR1-MEL-11-12	
DESCRIPCIÓN	Es la proteína natural que se encuentra en el trigo. Tiene propiedades únicas para mejorar la textura de los alimentos	
APLICACIONES	Panificación	
COMPOSICIÓN	Gluten de trigo	
ESPECIFICACIONES SENSORIALES	Polvo cremoso, color amarillo claro	
INSTRUCCIONES DE USO	Consultar según aplicación	
ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS	Humedad	8%
	Proteína (N*5,7) en d.b.	Mín. 75%
	Cenizas	Máx. 1.5%
	Grasa	Máx. 2%
	Capacidad retención de agua	Mín. 180%
ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS	Recuento total de placa	Máx. 10.000 ufc/g
	Hongos	Máx. 200 ufc/g
	Levaduras	Máx. 200 ufc/g
	E. Coli	Ausencia en 1 g
	Salmonella	Ausencia en 25 g
PAÍS DE ORIGEN	Europa	
PRESENTACIÓN	1 kilogramo	
ALMACENAMIENTO	Almacenar en lugar limpio, seco y temperatura ambiente. Alejado de luz solar y aromas	
VIDA ÚTIL	18 meses	
ALÉRGENOS	Gluten	
OGM	Puede contener	

<b>REGISTRO SANITARIO</b>	MPA-CL-22-00499														
<b>INFORMACIÓN NUTRICIONAL</b>	<p>(Valores aproximados para etiquetado nutricional por 100g)</p> <table><tr><td>Energía</td><td>1549 kJ</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>75.2 g</td></tr><tr><td>Grasa</td><td>1.9 g</td></tr><tr><td>Carbohidratos</td><td>13.8 g</td></tr><tr><td>Azúcar</td><td>0.1 g</td></tr><tr><td>Fibra</td><td>0.6</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>29 mg</td></tr></table>	Energía	1549 kJ	Proteína	75.2 g	Grasa	1.9 g	Carbohidratos	13.8 g	Azúcar	0.1 g	Fibra	0.6	Sodio	29 mg
Energía	1549 kJ														
Proteína	75.2 g														
Grasa	1.9 g														
Carbohidratos	13.8 g														
Azúcar	0.1 g														
Fibra	0.6														
Sodio	29 mg														

\*Dejamos constancia que los datos anteriores son copia fiel de los enviados por el fabricante.