

Gel de Brillo listo para Repostería de aplicación en frío sabor Neutro

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

Es un gel de aplicación en frío para cubrir, realzar y proteger las frutas en postres, tortas y tartas frutales. El Gel de Brillo tiene como principal característica su buena textura. Evita la oxidación de las frutas. Puede mezclarse con mermeladas, pulpas, saborizantes y colorantes. Su uso es rápido y efectivo, evita el inconveniente de trabajar con gelatina de origen animal, ahorrando tiempo y problemas de gelificación. Puede ser utilizado sobre superficies frías y congeladas. Es de muy práctica aplicación: comprimiendo levemente el gel se vuelve semilíquido, listo para usar. Luego de unos minutos de aplicado sobre el postre o la fruta recupera su textura de gel. Se usa a temperatura ambiente.

INSTRUCCIONES DE USO

- 1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar.
- 2- Con una cuchara o espátula aplastar el gel, de modo de no incorporar aire, hasta que se torne semilíquido. En ese momento está listo para usar.
- 3- Sumergir la fruta para protegerla, o bien, aplicar utilizando pincel.
- 4- En caso de querer incorporar colorantes o saborizantes (en cantidad no mayor al 2%), mezclarlos sin batir, para evitar la incorporación de aire en la preparación.

Contiene JMAF

INGREDIENTES: jarabe de glucosa, jarabe de alta fructosa, agua, azúcar, GEL INS 440, ACREG INS 330, INS 331 iii, CONS: INS 202

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)
Valor energético	53 kcal = 226 kJ	3 %
Carbohidratos	13 g	4 %
Proteínas	0 g	0 %
Grasas totales	0 g	0 %
Grasas saturadas	0 g	0 %
Grasas trans	0 g	-
Fibra alimentaria	0 g	0 %
Sodio	16 mg	1 %

(*) Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

PARÁMETROS FISIQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Propiedades organolépticas

Color: ámbar característico
Apariencia: gel translúcido
Textura: gel filante característico
Sabor/ Aroma: dulce característico

Parámetros Físicoquímicos

	Valor / Tolerancia
pH	3,5 +/- 0,3
°Brix	65 +/- 2

Comportamiento en la aplicación

Gel de fácil aplicación, con filancia característica (luego de aflojar su estructura / evitando la incorporación de aire).



VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

Envase original cerrado: 9 meses en lugar fresco y seco.

Una vez abierto guardar bien cerrado, en lugar fresco y seco, y consumir durante los 3 meses posteriores a la apertura, dentro de la vida útil del producto.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-10_01

PÁG. 1 DE 2



Intertek



Tilcara 3154/64 - C1437CYH - Buenos Aires - Argentina
Telefax: (5411) 4918.7541 / 42 - Email: info@ledevit.com

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com

Gel de Brillo listo para Repostería de aplicación en frío sabor Neutro

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Gel de Brillo por 4,4 kg y 14 kg: Balde y tapa de polipropileno

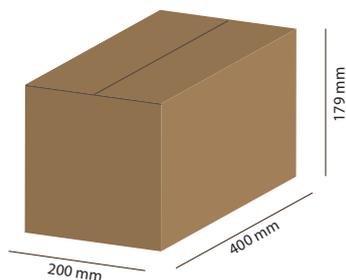
Envase secundario:

Gel de Brillo por 4,4 kg: Caja de cartón corrugado.

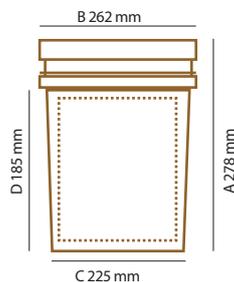
Gel de Brillo por 14 kg: No posee.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BALDE POR 4,4 kg	
Código	41
Presentación	Baldes por 4,4 kg
Unidad de expendio	Caja
Unidades por caja	2
Unidad de venta	Balde por 4,4 kg
Peso bruto caja (kg)	9,4 ± 0,1
Peso neto caja (kg)	8,8



BALDE DE 14 kg	
Código	51
Presentación	Balde por 14 kg
Unidad de expendio	Balde
Unidades por caja	No aplica
Unidad de venta	Balde por 14 kg
Peso bruto balde (kg)	14,5 ± 0,1
Peso neto (kg)	14



MEDIDAS

A: Altura total del envase con tapa.

B: Diámetro máximo superior al nivel de la tapa.

C: Diámetro inferior en la base del balde.

D: Altura de decoración.

En el caso de ser necesaria información de palletizado, favor solicitarla.

Si usted requiere recibir protocolos de análisis, debe solicitarlo por mail a ventas@ledevit.com
DOCUMENTO PARA IMPRESIÓN EN FORMA CONTROLADA. INFORMACIÓN DISPONIBLE SÓLO A CLIENTES. Codificación: FCO-10_01

PÁG. 2 DE 2



Tilcara 3154/64 - C1437CYH - Buenos Aires - Argentina
Telefax: (5411) 4918.7541 / 42 - Email: info@ledevit.com

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com