



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 0
Fecha: 06/03/2023
Página 1 de 3

1. DESCRIPCIÓN

DENOMINACIÓN PRODUCTO: GELATINA SABOR FRESA

CÓDIGO DE PRODUCTO: GLR020

MARCA: DON ANECIO

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de gelatina sabor fresa.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

INGREDIENTES: Azúcar, gelatina bovina, acidulante E-300, E-330 y E-331(iii), aroma, sal, colorante natural carmín de cochinilla.

2. REQUISITOS TÉCNICOS

2.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados por 100g de producto)

Valor energético	1595 kJ / 375 kcal
Grasas	0,05 g
De las cuales saturadas	0,05 g
Hidratos de carbono	83 g
De los cuales azúcares	82 g
Proteínas	11 g
Sal	0,1 g

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 100 ufc/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 ufc/g

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Color: rojizo

Olor: a fresa

Textura: polvo

Apariencia: polvo rojizo con olor a fresa



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 0
Fecha: 06/03/2023
Página 2 de 3

3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo – como espelta y trigo khorasan-, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO

4. OGM

De acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativo a trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

- Este producto no contiene OGMs.
- Este producto no contiene ingredientes (tal y como está definido en el artículo 2.2(f) en la Regulación (UE) N°1169/2011) derivados de OGMs.

5. RADIACIONES IONIZANTES

Certificamos que la materia prima y el producto acabado no están sometidos a ningún tipo de radiación.

6. ENVASE

Tipo de envase: Bolsa de polietileno



FICHA TÉCNICA

Cod.: 09-AN-01
Rev.: 0
Fecha: 06/03/2023
Página 3 de 3

Unidades por caja: 12 unidades

Peso neto por unidad: 380g

Vida útil del producto: 24 meses

7. CONSERVACIÓN ÓPTIMA

Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en un recipiente que cierre herméticamente para conservar las características del producto.

8. USO ESPERADO DEL PRODUCTO/MODO DE EMPLEO

Calentar 1 litro de agua hasta su ebullición. Dispersar el contenido de la bolsa agitándolo de 3 a 5 minutos hasta su completa disolución. Añadir otros 1 o 1,250 litros de agua fría o tibia. Repartir en recipientes y refrigerar de 1 a 3 horas antes de servir.

Población de destino: producto destinado a toda la población, a excepción de las personas alérgicas o intolerantes a alguno de los componentes.