

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**  
**4581413**

**COLORSAN – 25 MEDIO COLOR (413) "SIN GLUTEN"**

**DESCRIPCIÓN:** Es una mezcla de aditivos e ingredientes, seleccionados para conseguir los mejores resultados de color y conservación en la elaboración de Burger Meat.

**UTILIZACIÓN:** Elaboración de Burger Meat con 4% Hortalizas/Cereales.

**MODO DE EMPLEO:** Añadir junto con el resto de ingredientes y amasar.

**COMPOSICIÓN DE INGREDIENTES:** Cereales (arroz, maíz), Dextrosa, Antioxidante: Ascorbato sódico (E-301), Conservadores: Sulfito sódico (E-221), Metabisulfito potásico (E-224), Colorante: Carmín de Cochinilla (E-120).

**ALÉRGICOS:** Sulfitos.  
"SIN GLUTEN"

**DOSIS MAX.:** 25 gramos por Kg. de masa.

**CARACTERÍSTICAS**

**ASPECTO FÍSICO:** Polvo heterogéneo.

**CARACTERES ORGANOLEPTICOS:** Color rosado, olor y sabor neutros.

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:**

HUMEDAD :	12.0 % MAX.
PLOMO :	< 10 ppm
ARSENICO :	< 3 ppm

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:**

E. COLI :	10 / g. MAX.
SALMONELLA :	AUSENCIA 25 g.
SULFITO REDUCT. :	1.000 / g. MAX.
LISTERIA MONOCYTOGENES:	AUSENCIA 25 g.

**PRESENTACION Y ENVASADO**

Bolsas de 5 Kg. de poliéster - polietileno.

Sacos de 10 o 25 Kg. de papel multihoja y bolsa interior de polietileno.

Nuestros envases están acogidos al Sistema Integrado de Gestión de Envases mediante ECOEMBES.

**ETIQUETADO Y ROTULACION**

En la información del etiquetado constan : Denominación del producto, Peso Neto, Fecha de consumo preferente, Lote de fabricación, Identificación de la Empresa. La Rotulación cumple: Art. 8 del R.D. 1111/1991 sobre el etiquetado de aditivos alimentarios, la Norma General de Etiquetado R.D.1334/1999 y R.D. 2220/2004 sobre Alérgicos y el Reglamento sobre OMG Nº 1830/2003.

**ALMACENAMIENTO Y CONSERVACION**

Este producto conserva todas sus características por un periodo mínimo de 24 meses cuando es conservado cerrado en su envase, en lugar fresco, seco y al abrigo de la luz.

*Producto fabricado en España por JUAN MARTINEZ PEREZ, S.L. "Sta. Catalina del Monte ®"  
con R.G.S.A.: 31.00254/MU y 24.00052/MU*