



GEL BRILLO INSTAFILL SABOR GUANÁBANA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Brillo y acabado en postres y tortas, excelente textura lisa y sin grumos, lista para usar, resistente al calor del horno, incrementa la vida útil de las frutas para decoración.

INGREDIENTES

agentes gelificantes (pectina SIN 440, alginato de sodio SIN 401, carragenina SIN 407), acidulante (ácido cítrico SIN 330), colorante (dióxido de titanio SIN 171, azúcar, glucosa, almidón modificado (SIN 1442), regulador de acidez (SIN 330), estabilizante (SIN 418), color (SIN 171), sabor permitido (guanábana), conservante (SIN 202)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT03-004 / Guanabana	5 kg	Balde	

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Conservar en lugar fresco y seco. De no utilizar todo el contenido cierre el envase hasta su próximo uso. Apilar un máximo de 10 niveles de producto durante el almacenamiento.

POTENCIAL DE MAL USO O MANEJO

- Manipulación no higiénica de producto terminado.
- Malas prácticas de almacenamiento posterior al horneado del producto.

OTROS USOS CONOCIDOS (USO NO PREVISTO)

- El consumo en exceso puede causar problemas estomacales.



ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar fresco y seco



VIDA ÚTIL

360 días



TIPO

Líquido



CATEGORÍA

Brillos, Rellenos & Coberturas, Gel Brillo