BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.pe

GEL BRILLO INSTAFILL SABOR UVA

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

Agua, azúcar, glucosa, estabilizadores (SIN 1442, SIN 418), regulador de la acidez (SIN 330), sabor artificial (uva), sustancia conservadora (SIN 202), colorantes (SIN 129, SIN 133)

EMBALAJE

Código	Tamaño	Tipo	Paletización
NPT03-006 / Uva	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 dias

TIPO

Líquido

CATEGORÍA

Brillos

PRODUCTO TERMINADO

Muffin, Pastel / Torta, Pastelería