

Gel de Brillo en Caliente para Repostería sabor Neutro

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO

El Gel de Brillo en Caliente fue desarrollado para ser aplicado en una amplia variedad de productos. Su forma de uso permite la aplicación tanto en piezas recién salidas del horno, como en piezas a temperatura ambiente. Ideal para pintar facturas, todo tipo de bollería, roscas, pan dulce, tartas, budines, etc.

Su excelente brillo y buen secado permite realizar terminaciones finas y delicadas.

Otro punto importante es su rendimiento, al cubrir perfectamente las piezas y no escurrir en la bandeja, permite una sola y delgada aplicación utilizando menos cantidad. También se puede diluir con agua para pintar piezas de corto tiempo en exhibición. Permite el agregado de sabores y colorantes para acompañar las piezas a pintar.

INSTRUCCIONES DE USO

Directo:

1- Colocar en un recipiente limpio la cantidad a utilizar y calentar hasta disolver.

2- Dejar enfriar unos minutos y aplicar entre 80 y 90 °C.

Diluido:

1- Colocar en un recipiente limpio 1 kg de Brillo en Caliente y agregar 300 cm³ de agua. Calentar hasta disolver.

2- Dejar enfriar y aplicar entre 45 y 50 °C.

INGREDIENTES: Jarabe de glucosa, azúcar, jarabe de alta fructosa, agua, GEL (INS 440), ACREG (INS 330), HUM (INS 1520), CONS (INS 202), ESP (INS 415, INS 410, INS 341 i), EST (INS 435).

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		Porción 20 g (2 cucharas de sopa)	
	Cantidad por porción	% VD por porción (*)	
Valor energético	54 kcal = 228 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	10 mg	0 %	

(*) 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.



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-12_00

PÁG. 1 de 2



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 en Caliente para Repostería sabor Neutro

PARÁMETROS FISICOQUÍMICOS Y DE COMPORTAMIENTO

Propiedades organolépticas

Color: ámbar/ ámbar claro.
Apariencia: gel rígido transparente.
Textura: consistencia firme.
Sabor/ Aroma: dulce, ácido.

Parámetros Fisicoquímicos

	Valor / Tolerancia
pH	3,7 ± 0,5
°Brix	65 ± 2

Comportamiento en la aplicación

Puro o diluido según modo de uso, forma una capa de gel transparente.

DESCRIPCIÓN DE LOS ENVASES

Envase primario:

Balde, tapa y manija de polipropileno.

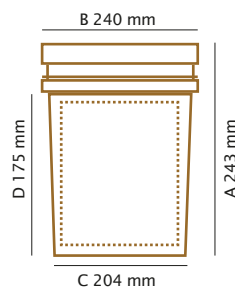
Envase secundario:

No aplica.

DESCRIPCIÓN DE UNIDAD DE EXPENDIO Y VENTA

BALDE DE 10 kg

Código	52
Presentación	Balde por 10 kg
Unidad de expendio	Balde
Unidades por caja	No aplica
Unidad de venta	Balde por 10 kg
Peso bruto balde (kg)	10,4 ± 0,1
Peso neto (kg)	10



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-12_00

PÁG. 2 de 2

LEDEVIT



FSSC 22000

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

Seguinos en: /ledevitoficial
www.ledevit.com