

Especificaciones del producto: seneoPro[®] VISCO instant[®]

Nombre: seneoPro[®] VISCO instant[®]
(mezcla para espesar y estabilizar)
Número de artículo: 6042
Código EAN: 4260147060428

1. Datos generales del producto

Descripción comercial:	Agente espesante para el espesamiento de líquidos calientes y fríos
Descripción del producto:	Mezcla de agentes espesantes y estabilizantes para el espesamiento y la estabilización
Fabricante:	biozoon food innovations GmbH
País de origen:	Alemania
Color:	blanco amarillento
Forma/corte:	polvo granulado
Olor:	neutro
Sabor:	neutro

2. Lista de ingredientes

Ingredientes declarables:

- Maltodextrina
- Estabilizador xantana bilizer (E 415)
- Agente espesante harina de guar (E 412)

3. Promedio de datos nutricionales por 100g

Valor calórico kJ/ kcal:	1191 kJ / 285 kcal
Grasas (g):	< 0.5
- de los cuales ácidos grasos saturados (g):	< 0.1
Hidratos de carbono (g):	48.0
- de los cuales azúcares (g):	3.4
Fibra (g):	39.7
Proteínas (g):	3.2
Sales (g):	0.78

4. Información sobre el estado OGM de conformidad con el Reglamento (EG) No. 1829/2003, Regulación (EG) No. 1830/2003:

- No contiene OGM

5. Vida útil mínima / almacenamiento

Vida útil restante en días desde el envío del producto:
bote

Vea la parte inferior del

Temperatura de transporte y almacenamiento:

No superar los 35° C

6. Unidad de venta / envasado

Peso bruto por bote en kg:

0.250 kg

Peso neto por bote en kg:

0.200 kg

7. Información sobre alérgenos de conformidad con el Reglamento (UE) No. 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011

- No contiene Alérgenos