

FICHA TÉCNICA

	Brillo en Brilia Chabacano	No. De Artículo
	Cubeta de 20 kg.	307008

DESCRIPCIÓN

Gel abrillantador para todo tipo de Bizcocho, danés, Feite, Tartas de Fruta.

PROPIEDADES

Gel suave, textura Homogénea, sabor definido a chabacano.

MODO DE EMPLEO

1 kg. De Brillo Brilia Chabacano, por 600 ml de agua

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

EMPAQUE PRIMARIO: Cubeta blanca de polietileno en alta densidad con capacidad de 20 kg.

ALMACENAJE: Mantener el producto bien tapado, en un lugar seco y fresco.

VIDA DE ANAQUEL: 1 año en condiciones óptimas

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

PARAMETRO	ESPECIFICACIÓN
Aspecto	Gel homogéneo brillante
Color	característico
Olor	característico
Sabor	característico

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

pH	4.5-4.6
°Brix	44-53
Índice de refracción	1.4000-1.4500
Materia extraña en 100 g	Ausente
Tiempo de secado	1-3 minutos

INGREDIENTES: Agua, azúcar, Pectina, Gomas vegetales, Ácido cítrico, saborizante y colorante artificial, Sorbato de potasio como conservador.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cuenta Total	Menos de 10 UFC/g
Coliformes	Menos de 10 UFC/g
Hongos	Menos de 10 UFC/g
Levaduras	Menos de 10 UFC/g
E. Coli	Negativo
Salmonela (25g)	Negativo



PANADIS, SA DE CV

Paseo Tollocan 754. Col. Izcalli Toluca. C.P 50150
Toluca, Estado de México.

Atención a Clientes 01 (722) 271 6638 al 41
www.panadis.com.mx ventas@panadis.com.mx