

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: ABEDULCE BIO - EDULCORANTE DE MESA A BASE DE XILITOL

1.- DATOS DEL PRODUCTO

Denominación: Abedulce BIO - Edulcorante de Mesa a base de Xilitol
Marca: Abedulce BIO

2.- DECLARACIÓN DE MATERIA PRIMA

Abedulce BIO se produce a través de Maíz de Agricultura Ecológica cultivado bajo reglamentación de la Comunidad Europea (CE) No.834 / 2007 y con conformidad USDA y NOP y trazabilidad JAS.

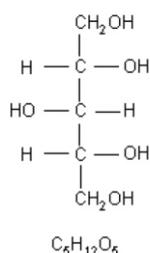
Certificador y Organismo de Control sobre Materia Prima: KiWA BCS OKO – GARANTIE GMBH (Alemania)

3.- COMPOSICIÓN

99.9% Xilitol (E 967) - Producido a través de la hidrogenación catalítica de D-Xylosa.

Producto SIN GLUTEN *

* Según las fichas técnicas y declaraciones de los fabricantes de los ingredientes que entran en su composición.



Peso Molecular: 152.15

ESPECIFICACIONES FÍSICAS Y QUÍMICAS

Detalle	Especificaciones	Método de Testeo
Apariencia	Blanco o casi blanco, polvo cristalino o cristales	FCC
Solubilidad	Se disuelve fácilmente en agua, ligeramente en etanol	FCC
Punto de fusión	92 °C - 96 °C	Ch.P
Ensayo (base anhidra)	98.5%-101.0%	FCC
Otro Polioli (sobre base seca)	≤ 1.0%	FCC
Azúcares reducidos	≤ 0.2%	USP
Agua	≤ 0.5%	FCC
Residuos en ignición	≤ 0.1%	FCC
Metales Pesados	≤ 5mg/kg	USP
Arsénico	≤ 0.5 mg/kg	Ch.P
Plomo	≤ 0.5 mg/kg	GB
Niquel	≤ 1 mg/kg	GB

Conforme a las normas USP / BP / FCC

Página 1 de 4

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta Total	Max. 100 CFU/g	GB 4789.2
Coliformes	Max. 3 MPN/g	GB 4789.3
Levadura & Moho	Max. 100 CFU/g	GB 4789.15

4.- ESTATUS ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MANIPULADOS (OGM)

Según Reglamento (UE) Nº 1829/2003 y 1830/2003 no contiene Organismos Genéticamente Manipulados (OGM) ni está producido con Organismos Genéticamente Manipulados.

5.- ALERGENOS

Si	No	Alergenos	Descripción de los componentes
	X	Gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Pescado	
	X	Cacahuetes	
	X	Soja	
	X	Leche (incluido lactosa)	
	X	Nueces	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Sésamo	
	X	Dióxido de azufre y sulfitos (-10 mg/kg)	
	X	Lupino	
	X	Moluscos	

6.- APLICACIÓN

Cafés e infusiones, todo tipo de bebidas, repostería, limpieza y enjuague bucal para la salud de los dientes y las encías, para una dieta sana y para la cocina en general.

7.- MODO DE EMPLEO

- Añadir una cucharadita de ABDEULCE BIO para edulcorar todo tipo de bebidas y comidas.
- El poder edulcorante de 1 g de ABEDULCE BIO equivale a 1 g de sacarosa.

8.-MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en el envase del producto

Identificación del lote: Viene designado por el día juliano y el año de fabricación en el que está elaborado el producto.

Fecha de consumo preferente: 4 años desde la fecha de fabricación.



9.-CONSERVACIÓN

CONSERVACIÓN: Conservar en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de calor y olor.

10.-MARCADO E IDENTIFICACIÓN DE LOTE Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Impreso en el envase del producto

Identificación del lote: Viene designado por el día juliano y el año de fabricación en el que está elaborado el producto.

Fecha de consumo preferente: 4 años desde la fecha de fabricación.

11.-PARÁMETROS NUTRICIONALES (cada 100g)

Según Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, artículos 30 y anexos XIII, XIV y XV	
Valor Energético	240 Kcal.
Grasas	0,0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,0 g
Hidratos de Carbono	100 g
de los cuales azúcares	0 g
de los cuales Polialcoholes	100 g
Fibra Alimentaria	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g



12.- ETIQUETAS, CÓDIGO DE BARRAS EAN Y CÓDIGO NACIONAL

12.1 - Bolsa de Papel Kraft reciclado de 500g netos

Abedulce® BIO
Edulcorante de mesa a base de Xilitol

ES-ECO-002-CM
Agricultura NO UE

Alcalinizante Natural
Índice Glucémico Ig7
Sin azúcares añadidos
No provoca caries · Dieta Alcalina

100% Xilitol

Peso **500g** neto

Ingredientes		Edulcorante: Xilitol (E967)
Información nutricional		Por 100 g de Abedulce (Xilitol)
Valor energético		3305 kJ / 240 kcal
Grasas		0 g
- de las cuales Saturadas		0 g
Hidratos de carbono		100 g
- de los cuales Azúcares		0 g
- de los cuales Polialcoholes		100 g
Proteínas		0 g
Sal		0 g

8 437016 234174
Código Nacional:
191300.5

Aplicaciones:
Cafés e infusiones, todo tipo de bebidas, repostería, limpieza y enjuague bucal para la salud de los dientes y las encías, para una dieta sana y para la cocina en general.

Modo de empleo:
- Añadir una cucharadita de Abedulce para edulcorar todo tipo de bebidas y comidas.
- El poder edulcorante de 1 g de Abedulce equivale a 1 g de sacarosa.

Distribuidor:
SUPERJUMPER, S.L.
Ctra. Churriana Cártama A7052 - Km 3
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)

Procedente de maíz de agricultura ecológica
Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
Lote / Consumir preferentemente antes de fin de (Ver Dorsal)

Código EAN



Código Nacional:
191300.5

12.2 - Bolsa de Papel Kraft reciclado de 1.000g netos

Abedulce® BIO
Edulcorante de mesa a base de Xilitol

ES-ECO-002-CM
Agricultura NO UE

Alcalinizante Natural
Índice Glucémico Ig7
Sin azúcares añadidos
No provoca caries · Dieta Alcalina

100% Xilitol

Peso **1000g** neto

Ingredientes		Edulcorante: Xilitol (E967)
Información nutricional		Por 100 g de Abedulce (Xilitol)
Valor energético		3305 kJ / 240 kcal
Grasas		0 g
- de las cuales Saturadas		0 g
Hidratos de carbono		100 g
- de los cuales Azúcares		0 g
- de los cuales Polialcoholes		100 g
Proteínas		0 g
Sal		0 g

8 437016 234181
Código Nacional:
191299.2

Aplicaciones:
Cafés e infusiones, todo tipo de bebidas, repostería, limpieza y enjuague bucal para la salud de los dientes y las encías, para una dieta sana y para la cocina en general.

Modo de empleo:
- Añadir una cucharadita de Abedulce para edulcorar todo tipo de bebidas y comidas.
- El poder edulcorante de 1 g de Abedulce equivale a 1 g de sacarosa.

Distribuidor:
SUPERJUMPER, S.L.
Ctra. Churriana Cártama A7052 - Km 3
29130 Alhaurín de la Torre (Málaga)

Procedente de maíz de agricultura ecológica
Un consumo excesivo puede tener efectos laxantes.
Lote / Consumir preferentemente antes de fin de (Ver Dorsal)

Código EAN



Código Nacional:
191299.2