

Espec. N ^o . Prod. No.	101	Fecha Date	20/06/07
Código SAP SAP Code	6.70599.265	Versión Version	1
Artículo Product	TANGO F NUEVO / SA/ 10 KG		

1. Información general General product information

Nombre Name	TANGO F NUEVO
Descripción	Impulsor enternecedor en polvo para masas de batido.
Product Description:	Baking powder and softener for batters.
Legislación aplicable	Directiva 2003/114 CE sobre aditivos distintos de colorantes y edulcorantes.
	Directiva 1994/36 CE sobre colorantes.
	Directiva 2000/13 CE sobre etiquetado. Reglamentos 1830/2003 y 1829/2003 sobre OMG.
Food legislation directives	Directive 2003/114 EC (miscellaneous additives). Directive 1994/36 CE (colorants). Directives 2000/13 EC (labelling, presentation and advertising). EC 1830/2003 and EC 1829/2003 (GMO).
Aplicación	Impulsor enternecedor para masas de batido.
Application	Baking powder and softener for batters.
Sabor/olor	Característico. Libre de olores extraños.
Taste/odour	Characteristic, free of extraneous odours.
Color	Blanco.
Colour	White.
Textura	Polvo.
Texture	Powder.

Ingredientes	Ingredients	E	%
Dextrosa	Dextrose		
Gasificantes:			
Fosfato ácido sódico	Disodium dihydrogendiphosphate	E450 (i)	
Bicarbonato sódico	Sodium bicarbonate	E500(ii)	
Carbonato sódico	Sodium carbonate	E500(i)	
Sorbitol	Sorbitol	E420 (i)	
Antiaglomerantes:			
Sulfato cálcico	Calcium sulfate	E516	
Estearato cálcico	Calcium stearate	E470a	

Información cuantitativa:

QUID-information: _____

Espec. N° Prod. No.	101	Fecha Date	20/06/07
Código SAP SAP Code	6.70599.265	Versión Version	1
Artículo Product	TANGO F NUEVO / SA/ 10 KG		

Receta básica / Dosis: **Añadir TANGO F al resto de ingredientes sólidos. 2,5% sobre el total del batido**

Basic recipe/Dosage: **Mix with the rest of the solid raw materials. 2,5% on batter.**

Código aduanero Customs tariff: **15179010**

Mercancía peligrosa Dangerous Good: **SI YES** **NO**

2. Especificaciones Físico Químicas Chemical / Physical specifications

Parámetro	Parameter	Unidades	Típico	Min	Max	Método
		Units	Target			Method
Bicarbonato Sódico	Sodium Bicarbonate Assay	%	15,7	14	17,4	01005
Fosfatos	Phosphates	%	13	11,5	14,5	01026
Aplicación Magdalena	Baking Test	N.A.	Pasa	Pasa	Pasa	80002
Azúcares reductores	Reducing sugars	%		36	44	00002

3. Parámetros microbiológicos Microbiological Parameters

	Especificación Target	Método Method
Recuento total Total Plate Count	Max 10000/g	PNTM3000
Levaduras Yeasts	Max 100/g	PNTM3020
Mohos Moulds	Max 100/g	PNTM3020
Enterobacterias Enterobacteriaceae	Max 10/g	PNTM3008
Coliformes totales Coliform bacteria	Max 2/g	PNTM3023
Recuento anaeróbicos Anaerobic bacteria	Max 100/g	PNTM3018
Salmonella	Neg / 25g	PNTM3092

Consumo preferente Shelf life: **9 meses desde la fecha de fabricación** months from date of manufacture

Condiciones de almacenamiento **En lugar fresco y seco (15 - 25°C)**

Storage conditions: **Cool and dry (15 - 25°C)**

Espec. N ^o . Prod. No.	101	Fecha Date	20/06/07
Código SAP SAP Code	6.70599.265	Versión Version	1
Artículo Product	TANGO F NUEVO / SA/ 10 KG		

4. Info. nutricional por 100 g (orientativa) Nutritional info per 100 g (indicative values)

Energía Energy	670	KJ	158	kcal	Grasa Fat	0,9g
Proteína Protein					Saturada Saturated Fat	
Proteína láctea Milk protein					Monoinsaturada Monounsaturated fat	
Glúcidos Carbohydrates			38,2g		Poliinsaturada Polyunsaturated fat	
de los que azúcares Of which sugars			36,22g		Grasa láctea Milk fats	
Almidón Starch					Sodio Sodium	8,4g
Fibra Dietary Fibre					Colesterol Cholesterol	

5. Información alérgica (según ALBA) Allergen information (according to ALBA)

+ = contiene contains

- = no contiene free from

? = puede contener o desconocido may contain traces, or unknown

01 Proteína de leche Cows milk protein	?	19 Aceite de semillas Nut oil	-
02 Lactosa Lactose	?	20 Cacahuetes Peanuts	-
03 Huevo de gallina Chicken's egg	?	21 Aceite de cacahuete Peanut oil	-
04 Proteína de soja Soya protein	?	22 Sésamo Sesame	?
05 Aceite de soja Soya oil	?	23 Aceite de sésamo Sesame oil	-
06 Gluten Gluten	?	24 Glutamato Glutamate	-
07 Trigo Wheat	?	25 Sulfitos Sulphite (E220 – E227)	+
08 Centeno Rye	-	26 Benzoatos Benzoic acid/parabens (E210–E219)	-
09 Vacuno Beef	-	27 Azo-colorantes Azo dyes	-
10 Cerdo Pork	-	28 Tartracina Tartrazine (E102)	-
11 Pollo Chicken	-	29 Canela Cinnamon	-
12 Pescado Fish	?	30 Vainillina Vanillin	-
13 Marisco/crustáceos Shellfish/crustaceans	?	31 Cilantro Coriander	-
14 Maiz Maize	+	32 Apio Celery	-
15 Cacao Cocoa	-	33 Umbelíferas Umbelliferae	-
16 Levadura Yeast	-	34 Zanahoria Carrot	-
17 Legumbres Legumes/pulses	-	35 Altramuz Lupine	?
18 Frutos de cascara Nuts	?	36 Mostaza Mustard	-
Derivados lácteos Milk constituents	-	Harina de trigo Wheat flour	-
Leche en polvo Milk powder	-	Derivados de trigo Wheat meal	-
Lecitina de soja Soya lecithin	-	Almidón de trigo Wheat starch	-
Harina de soja Soya flour	-	Miga de pan Breadcrumb	-
Derivados de soja Soya meal	-	Yema de huevo Egg yolk	-

Apto para vegetarianos Suitable for vegetarians

Si Yes

Apto para vegans Suitable for vegans

Si Yes

Espec. N°. Prod. No.	101	Fecha Date	20/06/07
Código SAP SAP Code	6.70599.265	Versión Version	1
Artículo Product	TANGO F NUEVO / SA/ 10 KG		

6. Declaración OMG GM Statement

Declaración OMG Unifine F&Bi España S.A. se complace en informarle que de acuerdo a la regulación UE 1829/2003, el artículo indicado en la cabecera de este documento, no contienen ningún ingrediente modificado genéticamente y por tanto no están sujetos a ningún etiquetado especial tal como se describe en la mencionada legislación.

GMO Confirmation Unifine F&Bi España S.A is pleased to inform you that in accordance with (EC) No 1829/2003 and the guidelines drawn up by EFFA, the product named in the header of this document will not contain any GM derived ingredients and hence will not on their own trigger labelling as prescribed by this legislation.

7. Información sobre el material de envase Packaging information

Legislación	De acuerdo a las regulaciones de la UE.
Legislation	Packaging adheres to EC regulations.
Material	Saco papel multicapa con lamina de plástico intermedia.
Material	Multiply paper bag with intermediate plastic layer.
Peso neto Content	10 kg
Palet	Madera, plástico 80 x 120
Palet	Wood, plastic 80 x 120

8. Información adicional Additional Data

El certificado de análisis de cada lote se envía por fax o con la mercancía.
Los parámetros analíticos que se indican en el certificado de análisis son:

- % de bicarbonato sódico (método 01005);
- % de fosfatos (método 01026);
- Aplicación (método 80002)

Elaborado por Prepared by	Daniel Ortiz
Cargo Position	Departamento de I+D R&D Department
En nombre de On behalf of	Unifine Food & Bake Ingredients España S.A. Ctra L'Hospitalet 42 08940 Cornellá de Llobregat (Barcelona) SPAIN