Colorante Amarillo Huevo

Ficha Técnica

Descripción

Mezcla de colorantes de origen sintético de grado alimenticio.
Al adicionarlo permite dar a las masas un color característico del amarillo huevo, estable en el horneo y en su vida de anaquel.

Aplicación

Puede ser utilizado para colorear masas dulces como: berlines, trenzas, conejos, etc., dando un color caraterístico y clásico, no afectando el sabor del producto final.
Aplicable para diversos usos en repostería.

Según R.S.A. sus ingredientes deben ser declarados bajo rotulación destacada.

Presentación

Sacos de papel con bolsa plástica interior de 3 kg peso neto.

Dosificación

Este colorante debe ser agregado junto al resto de los ingredientes al inicio del amasado / batido.

Se recomienda:
½ cucharadita de té / 5 kg Harina
2,5 g / 5 kg Harina

Ingredientes

Maltodextrina, **tartrazina** y **amarillo crepúsculo**.

Elaborado en líneas que también procesan harina.

Aporte Nutricional

INFORMACION NUTRICIONAL

Porción: 1 g
Porciones por envase: 3000

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	**371**	**3,7**
Proteínas (g)	**0**	**0**
Grasa Total (g)	**0**	**0**
H. de C. disp. (g)	**93**	**0,9**
Azúcares totales (g)	93	0,9
Sodio (mg)	**346**	**3,5**

Conservación y Duración

Almacenar en su envase original cerrado, en un lugar fresco y seco, ventilado, protegido de la luz solar y del calor.

12 meses desde la fecha de elaboración.