



Kerry Food Ingredients (Corcho) Limited

Kilnagleary,  
carrigalina,  
corcho irlandia

Teléfono: +353214376400

Fax: +353214376480

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### DETALLES DE PRODUCTO

nombre del producto	BIOFINE TRANSPARENTE A3 (250 kgs)
Código Kerry	20104519
Legado	5B06808

Descripción del Producto Una solución coloidal purificada de ácido silícico (SiO<sub>2</sub>) en agua.

### LISTA DE INGREDIENTES

Dióxido de silicio (E551)

### INFORMACIÓN DE USO / APLICACIÓN

Sedimentación rápida de levadura y otras partículas que forman turbidez en la cerveza. La tasa de dosis recomendada generalmente está en el rango de 200 - 2,000 ppm. Es aconsejable realizar una prueba de clarificación para determinar la tasa de dosis óptima. Biofine Clear A3 se puede dosificar en la cerveza sin prefiltrar directamente desde el recipiente de suministro. Sin embargo, si existe un sistema de dosificación para clarificantes de Isinglass, Biofine Clear A3 puede diluirse 1 en 5 o 1 en 10 y dosificarse como una solución diluida usando el mismo equipo. Se debe usar agua fría de cervecería (5 -10°C) al preparar la solución diluida. Se compone una solución suficiente para los requisitos de producción de 24 horas. Se recomienda utilizar material prefiltrado rápidamente para evitar el riesgo de contaminación bacteriana, especialmente en climas cálidos. En cervecerías grandes, especialmente aquellas donde las transferencias de cerveza ocurren las 24 horas, es posible que se necesite más de un tanque de dosificación. Al decidir sobre las bombas, etc. para la dosificación, se debe tener en cuenta que la viscosidad del concentrado Biofine Clear A 3 está en la región de 5 cps y las viscosidades de la solución diluida son similares al agua.

El método utilizado para la dosificación es fundamental. Para lograr la máxima eficiencia, la solución Biofine Clear A 3 debe dosificarse en la corriente de cerveza durante la transferencia desde el tanque de fermentación al almacenamiento después del enfriador.

La solución debe dosificarse durante todo el ciclo. Se debe utilizar una bomba de desplazamiento positivo de velocidad variable. Esto atenderá a diferentes requisitos de dosificación. La tasa de dosificación real debe determinarse en el laboratorio según el método de optimización Biofine Clear A3. Esta tasa debe determinarse para cada tipo de cerveza y cuando se realice un cambio significativo en el proceso, como cambios en la cepa de levadura y malta nueva.  
cultivos.

### PARÁMETROS CLAVE

Prueba	mínimo	máx.	Unidades
pH	9	11.5	PH
SiO <sub>2</sub>	24.2	25.2	%

### DATOS MICROBIOLÓGICOS

Cuenta totalmente viable	<50000 ufc/g
enterobacterias	<30 ufc/g
Levaduras y Mohos	<100 ufc/g
E. coli	Ausente/25 g
Salmonela	Ausente/25 g

Código Kerry 20104519

Versión de especificaciones: 003

Estado de la especificación:

Aprobado por Kerry comercializado

Fecha de asunto: 27/11/2018

Fecha de revisión: 27/11/2018

Página 1 de 4



DATOS DE ALÉRGENOS	
alérgeno	Presente Sí No
Carne de res y sus productos	No
Zanahoria y productos derivados	No
Apio y sus productos	No
Cereales que contienen gluten(1)	No
Carne de pollo y sus productos	No
Cacao y productos derivados	No
Cilantro y sus productos	No
Maíz/maíz y productos derivados	No
Crustáceos y sus productos	No
Huevo y productos derivados	No
Pescado y sus productos (3)	No
Glutamato y productos derivados	No
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	No
Mostaza y sus productos	No
Frutos de cáscara (excepto cacahuetes) y sus productos(2)	No
Moluscos y sus productos	No
Legumbres y productos derivados	No
Altramuz y sus productos	No
Cacahuetes y productos derivados	No
Carne de cerdo y sus productos	No
Semillas de sésamo y sus productos	No
Soja y sus productos	No
Dióxido de azufre/sulfitos > 10 ppm	No
Trigo y sus productos(4)	No
<p>Las definiciones se ajustan al Reglamento de la UE (UE) n.º 1169/2011 modificado, la Ley de Protección al Consumidor y Etiquetado de Alérgenos Alimentarios de los EE. UU. (FALCP) y la lista ALBA. (1) es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o su cepa híbrida (2) Alérgenos de frutos secos: Almendra <i>Prunus dulcis</i> (Rosaceae) Haya <i>Fagus spp.</i> (Fagaceae), Nuez de Brasil <i>Bertholletia excelsa</i> (Lecythidaceae), Butternut <i>Juglans cinerea</i> (Juglandaceae), Anacardo <i>Anacardium occidentale</i> (Anacardiaceae), Castaño (chino, americano, europeo, Seguin) <i>Castanea spp.</i> (Fagaceae), Chinquapín <i>Castanea pumila</i> (Fagaceae), Coco <i>Cocos nucifera L.</i> (Arecaceae (alt. Palmae)), Fibert/Avellana <i>Corylus spp.</i> (Betulaceae), nuez de Ginkgo <i>Ginkgo biloba L.</i> (Ginkgoaceae), nuez de Hickory <i>Carya spp.</i> (Juglandaceae), nuez de Lichee <i>Litchi chinensis</i> Sonn. (Sapindaceae), nuez de macadamia/nuez arbustiva <i>Macadamia spp.</i> (Proteaceae), pacana <i>Carya illinoensis</i> (Juglandaceae), piñón/nuez de piñón <i>Pinus spp.</i> (Pineaceae), Pili nut <i>Canarium ovatum</i> (Burseraceae), Pistacho <i>Pistacia vera L.</i> (Anacardiaceae), Sheanut <i>Vitellaria paradoxa</i> (Sapotaceae), Nogal (inglés, persa, negro, japonés, California), Heartnut, <i>Juglans spp.</i> (Juglandaceae)</p> <p>(3) La cola de pescado se utiliza como agente clarificante en la cerveza y el vino. Está exenta de declaración, tal como se define en el Anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 modificado. (4) es decir, trigo blando, trigo duro, trigo club, espelta, sémola, Einkorn, emmer, kamut y triticale</p>	



Kerry Food Ingredients (Corcho) Limited

Kilnagleary,  
carrigalina,  
corcho irlandia

Teléfono: +353214376400

Fax: +353214376480

DATOS DE IDONEIDAD	Sí = Adecuado, No = inadecuado	Comentario/estado de certificación
Vegetariano (Ova-lacto)	Sí	
Vegano	Sí	
halal	Certificado / No Certificado	Comentario
	Certificado	
	Certificado	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Nutritivo	Valor típico	Unidad
Energía	0	
Energía	0	kJ/100 g
Carbohidratos totales	0	kCal/
Grasa total	0	100 gg/
Proteína	0	100 gg/
Humedad	75	100 gg/
Ceniza	25	100 gg/100 gg/100 g
Fuente de datos		
Los valores indicados son típicos y deben usarse solo con fines de orientación.		

RESUMEN DEL PROCESO
Kerry ha implementado y mantiene estándares de higiene alimentaria y Planes HACCP en línea con los requisitos de la legislación alimentaria.
El sitio de Carrigaline, Co Cork está certificado según los requisitos de FSSC22000 e ISO14001.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO RECOMENDADOS	
Condiciones de transporte y almacenamiento:	Almacene en condiciones frescas y secas por encima de 5°C y no permita que el producto se congele durante el transporte o almacenamiento.
Vida útil (paquete original):	365 días (12 meses)

EMBALAJE	
Tamaño del paquete (neto)	250 kg
Tipo de paquete interior	politambor
Tipo de paquete Exterior	

DATOS DE SALUD Y SEGURIDAD
Según ficha de datos de seguridad (FDS). FDS disponible bajo petición.

Código Kerry

20104519

Fecha de asunto: 27/11/2018

Versión de especificaciones:

003

Fecha de revisión: 27/11/2018

Estado de la especificación:

Aprobado por Kerry comercializado

Página 3 de 4



Kerry Food Ingredients (Corcho) Limited

Kilnagleary,  
carrigalina,  
corcho irlandia

Teléfono: +353214376400

Fax: +353214376480

#### LEGISLACIÓN Y DECLARACIÓN DE GARANTÍA

Garantizamos que el producto se fabrica de acuerdo con las especificaciones y se fabrica y envasa de conformidad con toda la legislación de seguridad alimentaria y alimentaria de la UE aplicable a productos de esta naturaleza en el momento de su fabricación y venta.

No ofrecemos más garantías en relación con el producto o en cuanto a la idoneidad del producto para cualquier propósito o aplicación específica. El usuario debe asegurarse de la idoneidad del producto como ingrediente en una aplicación específica o para cualquier uso. La información proporcionada en esta hoja de especificaciones está de acuerdo con la formulación de nuestro producto, también se basa en los datos de la planta de fabricación y en los datos proporcionados por nuestros proveedores de materias primas y es precisa según nuestro leal saber y entender a la fecha de emisión de esta especificación. El usuario también debe consultar las reglamentaciones nacionales locales en relación con cualquier aplicación específica y en relación con las declaraciones de ingredientes apropiadas, ya que la legislación puede variar de un país a otro.

#### CONFIDENCIALIDAD

Este documento y la información que contiene siguen siendo propiedad de Kerry Group y no deben divulgarse a terceros sin el permiso previo por escrito de la empresa.