

**FICHA TÉCNICA**

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 3
Fecha: 26/07/16
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: SIROPE SABOR VAINILLA

CÓDIGO DE PRODUCTO: VAR019 / MARCA BLANCA

DESCRIPCIÓN: Sirope líquido para decoración y complemento en postres y pastelería en general.

USO FINAL: Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

RENDIMIENTO: 1,2 kg

INGREDIENTES:

Jarabe de glucosa

Azúcar

Agua

Producto alimenticio colorante (concentrado de cártamo, limón, manzana)

Aromas

Colorantes E-150d, carotenos y E-171

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g de producto

Valor energético	: 299 kcal / 1.272 kJ
Grasas	: 0 g
De las cuales saturadas	: 0 g
Hidratos de carbono	: 75 g
De los cuales azúcares	: 55 g
Proteínas	: 0 g
Sal	: 0,04 g

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Índice de refracción	: 75,0 ± 2,0
pH	: 3,70 ± 0,30
Densidad	: 1,380 ± 0,030

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios mesófilos	: < 200 ufc/g
Mohos y levaduras	: < 100 ufc/g
Enterobacteriaceae	: Aus. / g
Levaduras osmófilas	: ≤ 10 ufc/g
Salmonella	: Aus. / 25 g
Listeria monocytogenes	: < 100 ufc/g

MODO DE EMPLEO:

Especial para complementar y decorar helados, tartas heladas, yogurts, nata, pastelería, batidos, repostería, macedonia de frutas, mousses, mueslis y en general para dar sabor a vainilla.

PRESENTACIÓN:

TIPO DE ENVASE	: Botella de plástico
UNIDADES POR CAJA	: 12 unidades
PESO NETO POR UNIDAD	: 1,2 kg
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 18 meses

Elaborado por:


Fecha y firma: 26/07/16

Revisado por:

Fecha y firma: 26/7/16

Aprobado por:

Fecha y firma: 26/7/16

PRODUCTO: SIROPE SABOR VAINILLA	
---	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente: De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.	SI	NO X
2) Productos irradiados: La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.	SI	NO X

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A. Fecha: 26/07/2016