



## FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03  
Revisión: 3  
Fecha: 21/11/14  
Página 1 de 1

**DENOMINACIÓN:** SIROPE DE FRESA

**CÓDIGO DE PRODUCTO:** VAR020 / 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:

Azúcar  
Agua  
Jarabe de glucosa  
Pulpa de fresa (5%)  
Almidón modificado  
Acidulante E-330  
Concentrado de vegetales (bayas de saúco)  
Semillas de fresa  
Estabilizante E-440(ii)  
Aromas  
Colorante E-150d

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 296,9 Kcal (1261,6 KJ)
Materia grasa total	: 0,02 g
De las cuales saturadas	: 0,01 g
Carbohidratos	: 74 g
De los cuales azúcares	: 58 g
Proteína	: 0,05 g
Sal	: 0,02 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

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

### MODO DE EMPLEO:

Especial para complemento y decoración de helados, tartas heladas, yoghurt, nata, pastelería, batidos, repostería, macedonia de frutas, mousses, mueslis y en general para dar sabor a fresa.

### 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: 20/11/14

Revisado por:

Fecha y firma: 20/11/14

Aprobado por:

Fecha y firma: 21/11/2014

<b>PRODUCTO:</b>	<b>SIROPE DE FRESA</b>	
------------------	------------------------	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
	SI	NO
<b>CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN</b> (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) <b>Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>		X
<b>CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS</b>		X
<b>HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO</b>		X
<b>PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO</b>		X
<b>CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES</b>		X
<b>SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA</b>		X
<b>LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)</b>		X
<b>FRUTOS DE CÁSCARA:</b> almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia <b>Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>		X
<b>APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>		X
<b>MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS</b>		X
<b>GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO</b>		X
<b>ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS</b> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub>		X
<b>ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES</b>		X
<b>MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS</b>		X

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
	SI	NO
<b>1) Alimentos modificados genéticamente:</b> 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
<b>2) Productos irradiados:</b> 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: 21/11/14**