



FICHA TÉCNICA

Topping blue

Código: 2110

Código EAN: 8427754021105

F.C: 22/11/2022

F.R.: 10/07/2023



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Sirope líquido y denso a base de azúcares y frutas recomendado para todo tipo de decoraciones especialmente en helados y postres. También para elaborar batidos a base de leche.

- **Denominación comercial:** Topping blue.
- **Origen:** España.
- **Dosis:** a gusto del aplicador.
- **Modo de empleo:** tapón antigoteo para facilitar la decoración.
- **Aplicación:** heladería, pastelería y restauración.
- **Marca comercial:** JJJ

1.1 Ingredientes:

Jarabe de glucosa, azúcar, agua, aroma y colorante E142.

1.2 Envase:

Botella plástico de 1,2 kg. Largo 11 cm x ancho 3,5 cm x alto 11 cm.

1.3 Embalaje:

Caja de cartón de 6 unidades por caja. Larga 9,5 cm x alta 11,5 cm x ancha 7 cm.

1.4 Almacenamiento / modo de conservación:

- Temperatura:

Se puede almacenar a Tª ambiente, sin exponerlo a temperaturas extremas.

- Humedad:

Se recomienda almacenarlo en un ambiente seco.

- Caducidad:

Consumir preferentemente antes de fin de mm/aaaa (18 meses).

- Envase abierto:

Seco, sellado, máx. 20°C en el envase original. Conservar en un lugar fresco y seco.

2. DATOS TÉCNICOS:

2.1 Características microbiológicas:

Análisis	máximo
Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	1000
Mohos (ufc/g)	100
Levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100

2.2 Características físico-químicas:

Peso Neto 1,2 kg

Análisis	Mínimo	Máximo	Método
°Bx	74	78	Refractómetro
pH	7	7,6	pHmetro
Densidad gr/cc	1,37	1,41	Densímetro

2.3 Características organolépticas:

- **Aspecto:** producto de aspecto denso.
- **Color:** azul verdoso.
- **Sabor:** caracterísictico.
- **Olor:** caracterísictico.

3. LOTE:

0123456789: significado del lote:

- 012345: orden de fabricación.
- 6: Último dígito del año en curso.
- 789: día juliano.

4. VALOR NUTRICIONAL:

	por 100 g	Por ración de 15 g	%IR/*
Valor energético (kJ)	1326	199	
Valor energético (kcal)	312	47	2
Grasas (g)	0,0	0,0	0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0	0
Hidratos de Carbono (g)	78	11,7	5
de los cuales azúcares (g)	64,2	9,6	11
Proteínas (g)	0,0	0,0	0
Sal (g)	0	0	0

*%IR: Ingesta de referencia de un adulto medio (8.400kj/2000cal)

5. DECLARACIÓN DE OGM Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS:

5.1 OGM:

No contiene, no está compuesto, ni procede de organismos genéticamente modificados y cumple las regulaciones europeas. En consecuencia, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003/CE ni del reglamento 1830/2003/CE.

5.2 ALÉRGENOS:

INGREDIENTE (según Anexo V del RD 1334/1999, modificado por RD 2220/2004 y por RD 36/2008):

	SI	PRESENCIA	NO
- Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados			X
- Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
- Huevos y productos a base de huevo			X
- Pescado y productos a base de pescado			X
- Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
- Soja y productos a base de soja			X
- Leche y sus derivados (incluída la lactosa)			X
- Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
- Apio y productos derivados			X
- Mostaza y productos derivados			X
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
- Altramuces y productos a base de altramuces.			X
- Moluscos y productos a base de moluscos.			X