



FICHA TÉCNICA

Sirope de caramelo

Código: 2103

Código EAN: 8427754021037

F.C: 22/11/2022



1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Denominación comercial	Topping caramelo ec.
Origen	España.
Dosis	A gusto del aplicador.
Modo de empleo	Tapón antigoteo para facilitar la decoración.
Aplicación	Heladería, pastelería y restauración.

Ingredientes: Jarabe de glucosa, azúcar, azúcar caramelizado, agua, colorante E150d y aroma.

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS			
Aspecto	Producto de aspecto denso		
Color	Marrón		
Olor	Característico a caramelo		
Sabor	Característico a caramelo		
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS			
Análisis	Mínimo	Máximo	Método
Color	77	81	Refractómetro
Olor	3.00	3.60	pHmetro
Sabor	1.370	1.410	Densímetro
CARACTERÍSTICAS MICROBIOIÓGICAS			
Análisis	Máximo		
Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	1000		
Mohos y levaduras (ufc/g)	100		
Enterobacterias (ufc/g)	10		
Listeria monocytogenes (25g)	100		

4. VALOR NUTRICIONAL:

	por 100 g 100 g	Por ración de 15 g 15 g	%IR/*
Valor energético (kJ)	1243	186	
Valor energético (kcal)	292	44	2
Grasas (g)	0,0	0,0	0
de las cuales saturadas (g)	0,0	0,0	0
Hidratos de Carbono (g)	73,1	11,0	4
de los cuales azúcares (g)	55,7	8,4	9
Proteínas (g)	0,1	0,0	0
Sal (g)	0,0	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:

	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

6. ENVASE

Envase y embalaje

Botella 1,2 kg / 6 ud / caja

Cantidad Neta

1,2 kg

Consumir preferentemente antes del fin de

mm/aaaa (18 meses)

Condiciones de almacenamiento

Seco, sellado, máx. 20oC en el envase original.