

## SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

### FICHA TECNICA CREMA DE VINAGRE BALSAMICO DE MODENA 250 GRAMOS Y 1.000 GRAMOS



**Registro sanitario:** 26.958/LO

**Caducidad:** 24 Meses

**Almacenamiento:** 18-25 Grados

**Temperatura de transporte:** Ambiente

**Ingredientes:** Mosto concentrado de uva, vinagre balsámico de Módena, caramelo E-150d y almidón modificado de maíz.

#### **Tipos de embalaje**

.- **Primario:** Botella 250 gramos / 1.000 gramos.

.- **Otros:** Pallet de madera 80 X 120

#### **Características organolépticas:**

.- **Estado físico:** Homogénea de goteo largo y consistente

.- **Olor / Color / Sabor:** Intenso / Límpido y brillante, oscuro / Agridulce

#### **Características físico químicas**

.- **Contenido neto:** 250 gramos / 1.000 gramos

.- **Densidad / ° Brix:** 1,18 – 1,26 / 50 - 60

.- **Viscosidad / Acidez total:** 4.000 – 5.000 cP / 3,10 – 3,50

#### **Valor nutricional**

.- **Valor energético:** 178,78 Kcal / 760,35 KJ

.- **Hidratos de carbono / Proteínas / Grasa total:** 41,37 g / 1,12 g / 0,1 g

**Alérgenos / Información OGM / Celíacos:** Contiene anhídrido sulfuroso y sulfitos / Sin OGM / Sin gluten.

**Después de abierto:** Conservar en un lugar fresco y seco. Listo para su consumo

#### **Logística: Botella de 250 gramos**

.- **Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet:** 12 / 198 / 2.376

#### **Logística: Botella de 1.000 gramos**

.- **Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet:** 6 / 110 / 660