

SALFIDER - SAUCES FINES

FICHE TECHNIQUE SIROP DE CHOCOLAT 1.200 GRAMMES



Enregistrement sanitaire: 26.958/LO

Expiration: 24 Mois

Conditions de stockage: 18-25 ° C

Température de transport: Ambiante

Ingrédients: Sirop de glucose, saccharose, cacao, acide citrique et sorbate de potassium E-202.

Type d'emballage

.- **Primaire:** Bouteille 1.200 grammes

.- **Autres:** Palette en bois 80 X 120

Caractéristiques organoleptiques:

.- **État physique:** Liquide visqueux

.- **Odeur / Couleur / Saveur:** Cacao / Brun, intense et lumineux / Cacao

Caractéristiques physico chimiques

.- **Contenu net:** 1.200 grammes

.- **PH / ° Brix / Cohérence:** 5,0 – 6,5 / 70 - 72 / 1,0 – 2,0

Caractéristiques microbiologiques

.- **Aérobies 30° C 72 Heures:** Maximum 1 X 10 (4). Comptage sur plaque

.- **Entérobactéries:** Maximum 1 X 10. Comptage sur plaque

.- **Salmonella-Shigelle:** Absence 25 grammes. Comptage sur plaque

Valeur nutritionnelle par 100 grammes de produit

.- **Valeur énergétique:** 301,07 Kcal / 1.279,24 KJ

.- **Glucides / Protéines / Matières grasses:** 72,1 G / 2,47 G / 0,27 G

Allergènes / Information GMOs: Ne contient pas d'autres allergènes externes / Ne contient pas GMOs.

Information coeliaques: Ne contient pas gluten. Ce produit est inclus dans le guidage F.A.C.E. (Coeliaque Association de l'Espagne).

Conditions après l'ouverture d'emballage: Stockage / La durée de vie: Refroidissement 4-8 ° C / 30 Jours

Logistique: Unités par carton / Cartons par palette / Unités par palette: 6 / 110 / 660

www.seaportsl.com