

## SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

### FICHA TECNICA SIROPE DE CARAMELO LIQUIDO 1.200 GRAMOS



**Registro sanitario:** 26.958/LO

**Caducidad:** 24 Meses

**Almacenamiento:** 18-25 Grados

**Temperatura de transporte:** Ambiente

**Ingredientes:** Jarabe de glucosa, sacarosa, colorante caramelo E-150<sup>a</sup>, ácido cítrico y sorbato potásico E-202.

#### **Tipos de embalaje**

.- **Primario:** Botella 1.200 gramos

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

#### **Características organolépticas:**

.- **Estado físico:** Líquido viscoso

.- **Olor / Color / Sabor:** Típico a caramelo / Marrón muy oscuro / Dulce a caramelo

#### **Características físico químicas**

.- **Contenido neto / PH:** 1.200 gramos / 3,0 – 5,0

.- **° Brix / Consistencia:** 80 – 82 / 1,0– 2,0

#### **Características microbiológicas**

.- **Aerobios 30° C 72 Horas:** Máximo 1 X 10 (4). Recuento en placa

.- **Entero bacterias:** Máximo 1 X 10. Recuento en placa

.- **Salmonella-Shigella:** Ausencia 25 gramos. Recuento en placa

#### **Valor nutricional por cada 100 gramos de producto**

.- **Valor energético:** 338,65 Kcal / 1.439,16 KJ

.- **Hidratos de carbono / Proteínas / Grasa total:** 84,25 G / 0,12 G / 0,12 G

**Alérgenos:** No contiene otros alérgenos externos.

**Información OGM / Información para celíacos:** Sin OGM / Sin gluten. Producto incluido en la guía F.A.C.E. (Asociación de Celíacos de España)

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

**Logística: Unidades por caja / Cajas por pallet / Unidades por pallet:** 6 / 110 / 660