

SALFIDER - SALSAS FINAS DE RIOJA

FICHA TECNICA SIROPE DE CHOCOLATE 1.200 GRAMOS



Registro sanitario: 26.958/LO

Caducidad: 24 Meses

Almacenamiento: 18-25 Grados

Temperatura de transporte: Ambiente

Ingredientes: Jarabe de glucosa, sacarosa, cacao, ácido cítrico E-330 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:** Cacao / Marrón, intenso y brillante / Cacao

Características físico químicas

.- **Contenido neto / PH:** 1.200 gramos / 5,0 – 6,5

.- **° Brix / Consistencia:** 70 – 72 / 1,0– 2,0

Características microbiológicas

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

.- **Entero bacterias/Salmonella-Shigella:** Máximo 1 X 10. Recuento en placa/Ausencia 25 gramo. Recuento en placa

Valor nutricional por cada 100 gramos de producto

.- **Valor energético:** 301,07 Kcal / 1.279,24 KJ

.- **Hidratos de carbono / Proteínas / Grasa total:** 72,1 G / 2,47 G / 0,27 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