

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

SIROPE DE DULCE DE LECHE

Código de producto	0400025 (100409)				
Descripción del producto	Salsa de dulce de leche ideal para la decoración de helados, postres, platos preparados, yogurt y batidos de uso profesional.				
Ingredientes	Jarabe de glucosa y fructosa, dulce de leche [agua, azúcar, leche entera en polvo, jarabe de glucosa, almidón, correctores de la acidez: E500ii, y E524, espesante: E406, conservador: E202, estabilizante: E471 y aroma]. Puede contener trazas de frutos de cáscara y sus derivados, soja y sus derivados.				
Formato de venta	1.000gr				
Recomendación de etiquetado	Salsa sabor dulce de leche. Agitar antes de usar.				
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.				
Información Sensorial					
Color	Beige claro				
Olor	A dulce de leche				
Sabor	A dulce de leche				
Características Físico- Químicas					
°Brix	75-79				
pH	5,40-6,00				
Características microbiológicas					
Aerobios Mesófilos (ufc/g)	<1000				
Mohos y levaduras (ufc/g)	<100				
Enterobacterias (ufc/g)	<10				
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia				
Salmonella (25gr)	Ausencia				
Información Nutricional (Por 100 g)					
Valor energético	1.361 kJ 321 kcal				
Grasas	1,3 g				
de las cuales saturadas	0,9 g				
Hidratos de carbono	75,9 g				
de los cuales azúcares	62,7 g				
Fibra alimentaria	0g				
Proteínas	1,3 g				
Sal	0 g				
Código	0400025	Fecha en vigor:	26/11/2024	Revisión:	2
Aprobado por	Mª Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	1 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten ² y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados	X		Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.			⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		
Puede contener trazas de frutos de cáscara y sus derivados, leche y sus derivados, soja y sus derivados.					
Envasado	22002 botella blanca BT1 de plástico de 1000g tapón antigoteo. Caja con 6 unidades.				
Consumir preferentemente antes del fin de	12 meses desde su fabricación.				
Lote (10 dígitos)	0123456789: Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.				
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
Condiciones de almacenamiento					
Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de la luz directa y altas temperaturas. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	0400025	Fecha en vigor:	26/11/2024	Revisión:	2
Aprobado por	M ^a Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	1 de 3



Información General
Este producto cumple con los requisitos de la legislación vigente en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.
Información Adicional
Declaración GMO: Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no- GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.
Radiación ionizante No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0400025	Fecha en vigor:	26/11/2024	Revisión:	2
Aprobado por	Mª Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	1 de 3