

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

SIROPE BLACK COOKIES

Código de producto	100430
Descripción del producto	Salsa sabor leche con avellanas con galleta ideal para decoración de gofres, helados y postres.
Ingredientes	Crema blanca (97%) [Azúcar, aceites vegetales refinados (colza, palma), suero de leche en polvo, pasta de avellana, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de girasol) y aromas] y galleta cacao 3% [harina de trigo, azúcar, aceite de palma (con antioxidantes: E-306, E-304), cacao desgrasado, gasificantes (carbonatos de sodio y de amonio), sal, emulgente (lecitina) y aroma]. Puede contener trazas otros frutos de cáscara, leche y sus derivados, mostaza y derivados, soja y sus derivados, huevo y sus derivados y sulfitos.
Formato de venta	300 g/1000 g
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Beige claro con pintas negras
Olor	Leche con avellanas con toque de cacao
Sabor	Leche con avellanas con toque de cacao
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos (ufc/g)	1.000
Mohos y levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (25g)	No detectado
Salmonella (25g)	No detectado
Información Nutricional (Por 100 g)	
Valor energético	2.275 kj - 544 kcal
Grasas	30,3 g
de las cuales saturadas	7,8 g
Hidratos de carbono	66,1 g
de los cuales azúcares	64,6 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,2 g

Código	100430	Fecha en vigor:	17/02/2026	Revisión:	8
Aprobado por	Mª José Pérez	Reemplaza:	17/06/2025	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 otros frutos de cáscara, leche y sus derivados, mostaza y derivados, soja y sus derivados, huevo y sus derivados y sulfitos.					
Envasado			Botella blanca de plástico PP de 300g con tapón antigoteo. Caja con 12 unidades. Botella blanca de plástico PP de 1.000g con tapón antigoteo. Caja con 6 unidades.		
Consumir preferentemente antes del fin de			18 meses desde su fecha de 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 el producto a temperatura entre 18- 22°C. A temperaturas superiores puede aparecer aceite en superficie, agitar antes de usar. A temperaturas inferiores se puede endurecer el producto, calentar al baño maría. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	100430	Fecha en vigor:	17/02/2026	Revisión:	8
Aprobado por	Mª José Pérez	Reemplaza:	17/06/2025	Página:	2 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	100430	Fecha en vigor:	17/02/2026	Revisión:	8
Aprobado por	M ^a José Pérez	Reemplaza:	17/06/2025	Página:	3 de 3