

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CARAMELO SALADO

Código de producto	400034
Descripción del producto	Salsa sabor caramelo con toque salado, ideal para decoración de platos, tortitas, postres, helados, yogur y batidos para uso profesional.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, dulce de leche (agua, azúcar, leche entera en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, almidón nativo de maíz, corrector de acidez: E500ii y E526, espesante: E406, conservador: E202, estabilizante: E471, aroma de vainilla), agua, azúcar, sal estabilizante: E440i, reguladores de acidez: E330 y E331, aromas y conservador: E202.
Formato de venta	Botella 1kg (SIROPE) Cubo 5kg (CREMA)
Recomendación de etiquetado	Salsa sabor caramelo salado
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Marrón
Olor	Característico a caramelo salado
Sabor	Característico a caramelo salado
Características Físico- Químicas	
°Brix	74± 2
Densidad (g/cc)	1.3845-1.3945
pH	4,9-5,5
Características microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (ufc/g)	<1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	<100
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia
Salmonella	Ausencia
Información Nutricional (Por 100g)	
Valor energético	1.214 kJ 286 kcal
Grasas	2,2 g
de las cuales saturadas	1,3 g
Hidratos de carbono	64,6 g
de los cuales azúcares	51,0 g

Código	400034	Fecha en vigor:	01/07/2025	Revisión:	3
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Reemplaza:	04/03/2025	Página:	1 de 3

Proteínas	2,0 g
Sal	1,0 g

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	S I	NO		S I	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		
Envasado	Botella 1kg/6ud/caja Cubo 5kg/2ud/caja				
Consumir preferentemente antes del fin de	18 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	400034	Fecha en vigor:	01/07/2025	Revisión:	3
Aprobado por	M ^a Angeles Rubio	Reemplaza:	04/03/2025	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	400034	Fecha en vigor:	01/07/2025	Revisión:	3
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Reemplaza:	04/03/2025	Página:	2 de 3