



Form 3.4.01		Página 1 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
Especificación de producto		

Nombre: MOJITO cocktail JA 64

Artículo No.: 3304212

Información de producto

Aplicación	Bebidas refrescantes, Heladería
Denominación del alimento	Jarabe concentrado para bebidas y granizados.
Dosis	1 botella de producto + 4 litros de agua
Modo de empleo	Diluir el producto en la cantidad adecuada de agua, mezclar bien y servir. o granizar
Ingredientes	Azúcar, agua, jarabe de glucosa, zumo concentrado de limón 3 %, acidulante: ácido cítrico, aromas, aceite esencial de hierbabuena, conservador: E202, colorantes (luteína, E133).

Envase

Envase	Botella
Contenido	1,270 kg
Marca comercial	ARCONSA
Consumo preferente	12 Meses
Condiciones almacenamiento	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y de calor. El producto con el tiempo puede sufrir variaciones en el color. La calidad no se ve comprometida. Agitar antes de usar.
No. Registro Sanitario	29.01381/MU



Form 3.4.01		Página 2 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
Especificación de producto		

Parámetros organolépticos

Color	Amarillo Verde
Sabor	Mojito
Olor	Característico
Consistencia	Líquido

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	61 - 65	Abbe-refractómetro, 20°C
Densidad	1,270 - 1,330 g/cm ³	
Valor de pH	1,90 - 2,50	Electrométricamente, 20 °C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	<i>1094</i>
<i>Valor energético en kcal</i>	<i>258</i>
<i>Grasas en g</i>	<i>0,0</i>
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	<i>0,0</i>
<i>Hidratos de carbono en g</i>	<i>63,2</i>
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	<i>57,0</i>
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	<i>0,0</i>
<i>Fibre in g</i>	<i>0,1</i>
<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	<i>0,1</i>



Form 3.4.01		Página 3 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
Especificación de producto		

<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	<i>0,0</i>
--	------------

*Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011

Microbiología

Parámetro	Valor máximo	Método
Recuento total (no incluido bacterias del ácido láctico) ufc/g	100	PCA, 35 °C, 48 h
Mohos ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Levaduras ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Coliformes ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
E. coli ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
Bacterias lácticas ufc/g	10	MRS, 37 °C, 48 h

Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan),	-
--	---



	Form 3.4.01	Página 4 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

centeno, cebada, avena, o sus variedades híbridas y productos derivados	
Crustáceos y productos a base de crustaceos	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-
Frutos de cascara y productos derivados	-
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	-
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

+: contenido en la receta -: no contenido en la receta

Posible contaminación cruzada:



Form 3.4.01		Página 5 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
Especificación de producto		

Ninguna

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con los Reglamentos CE No. 1829/2003 y No. 1830/2003.

Los detalles de los productos constituyen una descripción del producto. Las sustancias naturales, en particular, pueden dar lugar a fluctuaciones en su composición y, en consecuencia, en sus propiedades. Sin reconocer ningún derecho en un procedimiento judicial, nos esforzamos para compensar este efecto con las medidas adecuadas a fin de preservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 01.10.2019

Válido desde: 03.06.2010

Impreso el: 01.10.2019