

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

SIROPE BLACK COOKIES (0420083) 100430

1.2. Descripción:

Salsa sabor leche con avellanas con galleta ideal para decoración de gofres, helados y postres.

1.3. Ingredientes:

Crema blanca [Azúcar, aceites vegetales (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, grasa vegetal (palma), cacao en polvo desgrasado en polvo, jarabe de glucosa-fructosa, gasificantes (E-503ii, E-500ii), sal, emulgente (E-322) y aroma].

Puede contener trazas de otros **FRUTOS DE CÁSCARA, LECHE Y SUS DERIVADOS, MOSTAZA Y SUS DERIVADOS, SOJA Y SUS DERIVADOS, HUEVO Y SUS DERIVADOS Y SULFITOS.**

1.1. Información Sensorial:

Sabor: Leche con avellanas con toque de cacao.

Color: Beige claro con pintas negras.

Olor: Leche con avellanas con toque de cacao.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

Botella blanca de plástico PP de 1000 g con tapón antigoteo.

Caja con 6 unidades.

2.2. Fecha de consumo preferente:

18 meses desde su fecha de fabricación.

2.3. Conservación:

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.

Lote (10 dígitos): 0123456789

Significado del lote:

-012345: orden de fabricación

-6: Último dígito del año en curso

-789: día juliano

3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

3.1. Características Microbiológicas

ANÁLISIS	MAXIMO
Aerobios mesófilos	1000 UFC/g
Mohos y Levaduras	100 UFC/g
Enterobacterias	10 UFC/g
Listeria monocytogenes	No detectado
Salmonella	No detectado

4. INFORMACIÓN NUTRICIONAL (PARA 100 G DE PRODUCTO):

	VALOR
Valor Energético	2.272 KJ – 544 Kcal
Grasas:	30,3 g
- De las cuales Saturadas:	2,4 g
Hidratos de carbono:	66,0 g
- De los cuales azúcares:	42,5 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Proteína	1,8 g
Sal	0,2 g

5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:

LISTA DE ALERGENEOS	SI	NO
CEREALES CON GLUTEN ² y productos derivados.	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos.		X
HUEVOS y productos a base de huevo.		X
PESCADO y productos a base de pescado.		X
CACAHUETE y productos a base de cacahuetes.		X
SOJA y productos a base de soja.		X
LECHE ³ y sus derivados	X	
FRUTOS DE CÁSCARA y productos derivados.	X	
APIO y productos derivados.		X
MOSTAZA y productos derivados.		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo.		X
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS ⁴ .		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces.		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, soja y sus derivados, huevo y sus derivados, sulfitos y mostaza y sus derivados.		

6. INFORMACIÓN ADICIONAL:

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.

6.1. 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.

6.2. Radiación ionizante: No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor