

## 1. IDENTIFICACION

### 1.1. Nombre Producto y Código:

**SIROPE DE CHOCOGOFRE BLANCO.**

Código: MAE100404.

### 1.2. Descripción:

Salsa sabor leche con avellanas ideal para decoración de gofres, tortitas, platos, postres, helados, yogur y batidos para uso profesional.

### 1.3. Ingredientes:

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (GIRASOL), **LACTOSUERO**, PASTA DE **AVELLANA (6%)**, GRASA VEGETAL (PALMA), EMULGENTE (LECITINA DE **SOJA**), AROMA.

### 1.4. Información Sensorial:

Sabor: Leche con avellanas.

Color: Marfil – beige claro.

Olor: Leche con avellanas.

## 2. ENVASE Y EMBALAJE:

### 2.1. Formato:

Botella de plástico PP, color gris, 1.000 gr. con tapón antigoteo (6 botellas por caja).

### 2.2. Fecha de consumo preferente:

Transcurridos 18 meses podrían alterarse las propiedades organolépticas. Recomendamos no usar sin comprobar la calidad previamente.

### 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/consumir preferentemente antes de ver envase.

## 3. ESPECIFICACIONES ANALÍTICAS:

### 3.1. Características Físico-Química:

Parámetro	Unidad
Viscosidad plástica de Casson (40°C)	1.6-1.9 Pascal.sec
Límite de fluencia de casson (40°C) Pascal	5 - 25 Pascal
Humedad %	< 1%
Finura en Micras	< 30 micras
Forma	Fluida

### 3.2. Características Microbiológicas:

Parámetro	Unidad
Bacterias Aerobias MTA 103 (AFNOR 3M 01/1-09/89)	< 10000/g
Mohos MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)	< 1000/g
Levaduras MTA 105 (IOCCC Method 118-1990)	< 100/g
Bacterias coliformes MTA105 (AOAC Method 991.14)	< 10/g
E.coli MTA105 (AOAC Method 991.14)	< 10/g

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

	<b>VALOR</b>
Valor Energético	2.285 Kj - 538 Kcal
Grasas:	29,4 g.
de las cuales Ácidos grasos saturados	3,2 g.
Hidratos de carbono:	69,9 g.
- De los cuales azúcares:	68,8 g.
Proteína:	0,5 g.
Fibra:	0,1 g.
Sal:	0,2 g.

**5. INFORMACIÓN ALÉRGENOS:**

<b>LISTA DE ALÉRGENOS</b>		
<b>Familia de Alérgenos</b>	<b>Presencia SI</b>	<b>Presencia NO</b>
Cereales que contengan Gluten <sup>2</sup> 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		X
Soja y productos a base de soja.	X	
Leche <sup>3</sup> 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 <sup>4</sup> .		X
Altramuces y productos a base de altramuces.		X
Moluscos y productos a base de moluscos.		X

<sup>2</sup> Gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas.

<sup>3</sup> Incluida la lactosa.

<sup>4</sup> En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total.

Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

**6. 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.

## **7. INFORMACIÓN ADICIONAL:**

**7.1. 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 (Reglamento (CE) 1829/2003 y 1830/2003), por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**7.2. Radiación ionizante:** (Dir. 1999/2/CE) De acuerdo con la Directiva 1999/2/CE del Parlamento y del Consejo de 22 febrero de 1999, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes, informamos que no se ha aplicado irradiación y/o tratamiento de ionización al producto.

Agitar antes de usar.