

**Nombre:** SALSA DULCE DE LECHE

**Artículo No.:** 3305723

## 1. Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería
Denominación del alimento	Salsa para decoración. Con 65 % de dulce de leche.
Dosis	Aplicación directa
Modo de empleo	Uso directo.
Ingredientes	Jarabe de glucosa y fructosa, LECHE ENTERA EN POLVO, agua, azúcar, LECHE DESNATADA EN POLVO, conservador: E202.

## 2. Envase

Envase	Botella
Contenido	1,2 kg
Marca comercial	Maestre
Consumo preferente	12 Meses
Condiciones almacenamiento	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y de calor
No. Registro Sanitario	26.00538/MU

### 3. Parámetros organolépticos

Color	Marrón
Sabor	Dulce de leche
Consistencia	Producto denso

### 4. Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	73 - 77	
Valor de pH	5,60 - 6,20	

### 5. Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	1313
<i>Valor energético en kcal</i>	310
<i>Grasas en g</i>	3,9
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	2,7
<i>Hidratos de carbono en g</i>	63,9
<i>-de las cuales azúcares en g</i>	58,5
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	0,0

<i>Fibra alimentaria en g</i>	<i>0,0</i>
<i>Proteínas (N x 6.25) en g</i>	<i>4,9</i>
<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	<i>0,3</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

## 6. Microbiología

Parámetro	Valor máximo	Método
Recuento total (no incluido bacterias del ácido láctico) ufc/g	1 000	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
Salmonella ufc/25 g	Ausencia	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
E. coli ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
Staphylococcus aureus ufc/g	10	Baird Parker, 37 °C, 48h

## 7. 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), 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 SO2 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:**

Ninguna

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con las directivas de la 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: 28.09.2016

Válido desde:

Impreso el: 28.09.2016