



Edición 3
26/01/2016

SALSA PARA POSTRES SABOR GALLETA CAMELIZADA

Descripción

Salsa para postres sabor galleta especiada con caramelo.

Composición

Ingredientes: jarabe de glucosa, agua, azúcar moreno, azúcar, **leche** condensada entera, **mantequilla**, miel, colorantes: E-170, E-150a, almidón modificado, emulgente: E-472c, sal, aroma, conservador: E-202, canela, acidulante: E-330, estabilizante: E-415, antioxidante: E-306.

Características técnicas

Parámetros físico-químicos

Olor/Sabor:	Característico
pH:	5.4-6.0
°Brix (20°C):	65-69
Viscosidad (ex 4, rpm: 20) (cps):	6000-10000

Parámetros microbiológicos

Recuento de microorganismos aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	< 10 ³
Recuento de microorganismos anaerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	< 10 ²
Recuento de mohos y levaduras (ufc/g)	< 10 ²
Recuento de enterobacterias totales (ufc/g)	< 10
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25g

Información nutricional

Valores medios	100g
Valor energético	1199 kJ / 283 kcal
Grasas	4.6 g
de las cuales	
- saturadas	2.8 g
Hidratos de carbono	60 g
de los cuales	
- azúcares	58 g
Proteínas	< 0.5 g
Sal	0.16 g



Edición 3
26/01/2016

Status legal

De acuerdo a la legislación europea vigente.

Presentación

Botella 1kg de PEHD

Tapón rojo con opérculo de inducción.

Codificación:

En el tapón:

LOTE: XYZZAA

X: última cifra del año en curso

YY: mes

ZZ: día

AA: contador automático

Condiciones de conservación:

Conservar en un lugar fresco, seco y protegido de la luz.

Agitar bien antes de cada uso.

Consumo preferente: 18 meses.