

## ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### SIROPE DE CHOCOKIN

Código de producto	0420084 (100405)
Descripción del producto	Salsa sabor chocolate con leche y avellanas ideal para decoración de gofres, helados, postres, platos preparados, yogur y batidos. Agitar antes de usar.
Ingredientes	Azúcar, aceites vegetales (colza, palma), suero de <b>leche</b> en polvo, pasta de <b>avellana</b> , grasa vegetal (palma), cacao en polvo desgrasado, <b>lactosa</b> , emulgente (lecitina de girasol), y aromas. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, soja y sus derivados.</b>
Formato de venta	300 g / 1.000 g
Recomendación de etiquetado	Salsa sabor chocolate con leche y avellanas
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Marrón claro
Olor	Avellanas
Sabor	Chocolate blanco con avellanas
Características Microbiológicas	
Aerobios Totales	< 5000 UFC/g
Levaduras	< 100 UFC/g
Mohos	< 100 UFC/g
Salmonella	Ausencia/25g
Coliformes Totales	<10 UFC/g
Enterobacterias	<10 UFC/g
Información Nutricional (Por 100 g)	
Valor energético	2.284 kJ 547 kcal
Grasas	31,2 g
de las cuales saturadas	2,5 g
Hidratos de carbono	64,5 g
de los cuales azúcares	42,3 g
Fibra alimentaria	0,3 g
Proteínas	1,8 g
Sal	0,3 g

Código	0420084	Fecha en vigor:	02/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	1 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan Gluten <sup>2</sup> y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos <sup>4</sup>		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche <sup>3</sup> y sus derivados	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, soja y sus derivados.					
Envasado			Botella blanca de plástico PP de 300 g con tapón antigoteo. Caja con 12 unidades. Botella blanca de plástico PP de 1.000 g con tapón antigoteo. Caja con 6 unidades.		
Consumir preferentemente antes del fin de			18 meses desde su fecha de fabricación.		
Lote (10 dígitos)			0123456789 : Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.		
Fabricado por			SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050		
Condiciones de almacenamiento					
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.					

Código	0420084	Fecha en vigor:	02/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M <sup>a</sup> Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	2 de 3

#### 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.

#### Información Adicional

**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.

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

Código	0420084	Fecha en vigor:	02/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	M <sup>a</sup> Angeles Rubio	Remplaza:		Página:	3 de 3