



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA **SIROPE DE CARAMELO**

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sirope de color tostado y textura suave con un delicioso sabor a caramelo. Sin azúcar añadido. Producto perfectamente soluble en leche caliente o fría, especialmente formulado para la preparación de batidos, aunque su uso puede extenderse a helados, rellenos en repostería, crepes...

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

APARIENCIA

Concentrado líquido de caramelo

SABOR

Caramelo

Ph

3.30/ 3.60

BRIX

76/79

AW (Tª AMBIENTE)

0.85 / 0.87

BOSTWICK

18.5/19

RECETA

- Jarabe de glucosa
- Caramelo líquido
- Aroma natural de caramelo
- Acido cítrico
- Sorbato potásico
- Agua

VALORES NUTRICIONALES

HUMEDAD

26.7%

CARBOHIDRATOS

71.63g/100g

DE LOS CUALES AZÚCARES

19.89g/100g

GRASA:

0.05g/100g

PROTEÍNAS

1.32g/100g

FIBRA DIETÉTICA TOTAL

<1g/100g

Sodio / Calcio/ Hierro (ppm)

110.09/95.42/ 128.83

ENERGÍA

292.22kCal / 100g

1221.47Kj / 100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Enterobacterias /g:

100 CFU/gmax

Levaduras y mohos /g:

100 CFU/g max

Aerobios/ Anaerobios totales/g:

100 CFU/gmax

Lactobacillus /g:

100 CFU/g max

E. Coli /g:

Absent

Salmonella /25g:

Absent

APLICACIONES

Especialmente diseñado para la elaboración de batidos de chocolate, así como coberturas para todo tipo de repostería, helados, crepes...

TIEMPO DE VIDA

1 año después de la fecha de producción en las condiciones de almacenamiento recomendadas.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar en atmósferas frías inferiores a 25° C.

ENVASADO

Bolsas asépticas multicapa de aluminio de 3, 5, 10, 20 y 215 Kg.

