



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA **SIROPE DE CARAMELO - CHOCOLATE**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sirope de color marrón intenso y textura suave con un delicioso sabor a mezcla de caramelo y chocolate. 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 y chocolate

#### Ph

3.70/ 3.95

#### BRIX

77.5/80.5

#### AW (Tª AMBIENTE)

0.79 / 0.81

#### BOSTWICK

16/17

### RECETA

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

### VALORES NUTRICIONALES

#### HUMEDAD

26.95%

#### CARBOHIDRATOS

71.03g/100g

#### DE LOS CUALES AZÚCARES

29.21g/100g

#### GRASA:

0.02g/100g

#### PROTEÍNAS

1.82g/100g

#### FIBRA DIETÉTICA TOTAL

<1g/100g

Sodio / Calcio/ Hierro (ppm)

193.02/152.43/ 166.56

#### ENERGÍA

291.55kCal / 100g

1218.67Kj / 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.

