



## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA **SIROPE DE CHOCOLATE BLANCO**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Sirope de intenso color blanco y textura suave con un delicioso sabor a chocolate blanco. Sin azúcar añadido y con un porcentaje mínimo en su receta del 14% de chocolate.

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 chocolate con intenso color blanco

#### SABOR

Chocolate blanco

#### PH

4.88 / 5.02

#### BRIX

72 / 75

#### AW (Tª AMBIENTE)

0.84 / 0.87

#### BOSTWICK

21/22

### RECETA

- Jarabe de glucosa
- Agua
- Piezas de chocolate blanco
- Acido cítrico
- Sorbato potásico
- Dióxido de titanio

### VALORES NUTRICIONALES

#### HUMEDAD

15.30%

#### CARBOHIDRATOS

82.8g/100g

#### DE LOS CUALES AZÚCARES

19.70g/100g

#### GRASA:

0.26g/100g

#### PROTEÍNAS

1.53g/100g

#### SODIO / CALCIO/ MAGNESIO (PPM)

2.10/ 238.00/ 99.30

#### ENERGÍA

339.90kCal / 100g

1421.10Kj / 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.

