

Ficha Técnico Comercial

FTC 7340/01.00
 23-01-2026

PRODUTO

Código	0105699
Nombre	GIUSO - VARIEGATO CARAMELO 3,5KG
Descripción	Pasta semielaborado con sabor a caramelo para la preparación de helados artesanales y productos de pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Azúcar caramelizado 46,5%, agua, azúcar, dextrosa, colorante (caramelo (E150a), almidón modificado, espesantes (ágar-ágar, goma garrofin), aromas, regulador de la acidez (citrato de sodio)	
	Alérgenos: Puede contener leche y sus derivados (incluida la lactosa); Puede contener soja y productos a base de soja; Puede contener huevos y productos a base de huevo; Puede contener otros frutos de cáscara y productos derivados (pistachos).	
Preparación	60/70g producto + 1kg base blanca	
Aspecto	Pasta	
Color	Caramelo	
Sabor y olor	Característico	
Físico - químicas	pH	4,3
Microbiología	Carga bacteriana total	< 5000 ufc/g
	Mohos	< 100 ufc/g
	Levaduras	< 100 ufc/g
	Enterobacterias	< 100 ufc/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	< 20 ufc/g
	<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	938kJ 221Kcal
Grasas	0,00g
- de las cuales saturadas	0,00g
Hidratos de carbono	55,00g
- de los cuales azúcares	52,00g
Proteínas	0,00g
Sal	0,08g

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT, ES
Conservación	Almacenar el producto lejos de fuentes de calor y no exponer a la luz solar directa.
Caducidad	24 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	CUBO
Cantidad	3,500 kg
Longitud	20,0 cm
Anchura	20,0 cm
Altura	15,0 cm
Peso Neto	3,500 kg
Peso Bruto	3,600 kg
Volumen	0,006 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	