

Ficha Técnico Comercial

FTC 5266/01.00
23-01-2023

PRODUTO

Código	0200384
Nombre	ECCO-SALSA DIP CARAMELO 1,1L
Descripción	Salsa de caramelo para postres y heladería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Ingredientes	Jarabe de glucosa y fructosa, agua, azúcar, caramelo en polvo (suero de LECHE, MANTEQUILLA, maltodextrina, azúcar, LECHE desnatada, aroma natural), almidón modificado (E1442), sal, conservante (E202), aromas, acidulante (E334).	
	Alérgenos: Contiene leche y sus derivados (incluida la lactosa). Pode contener trazas de frutos de cáscara y productos derivados (avellana).	
Aspecto	Salsa fluida	
Color	Marrón claro	
Sabor	Caramelo	
Físico - Químicas	°Brix	60 - 65
	pH	5,2 - 5,6
Microbiología	Aeróbios mesófilos	< 5000 ufc/g
	Enterobacterias Totales	< 10 ufc/g
	Mohos y Levaduras	< 100 ufc/g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25 g

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES

Declaración Nutricional	100g
Energía	1006kJ 239Kcal
Grasas	1,1g ±0,5
- de las cuales saturadas	0,7g ±0,2
- de las cuales ácidos grasos trans*	<1%
Hidratos de Carbono	56,3g ±2,0
- de los cuales azúcares	38,0g ±2,0
- de los cuales almidón	3,6g ±1,0

Proteínas	0,4g ±0,1
Sal	0,4g ±0,1

* Porcentaje sobre la grasa

EMBALAJE

Identificación	Todos los envases de venta/transporte están identificados con un código de barras. Lenguas que aparecen en el etiquetado del envase: PT
Conservación	Conservar en un lugar fresco y seco, a una temperatura entre 15-25 °C. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.
Caducidad	12 meses
Material	El material de envasado es adecuado para el contacto con productos alimentarios
Marcado	Con marcado de lote y fecha de caducidad

LOGÍSTICA

	BOTELLA
Cantidad	1,100 kg
Longitud	9,9 cm
Anchura	6,7 cm
Altura	23,2 cm
Peso Neto	1,100 kg
Peso Bruto	1,305 kg
Volumen	0,002 m ³
Material	Plástico
Unidad de Venta	