

PRODUCTO:	CARAMELO LIQUIDO	Versión:	Fecha de entrada en vigor :
		7	07/03/2016

DATOS DEL PROVEEDOR	
Razón Social	PROARTAL FOOD,S.L.
CIF:	B-91885392
Nº.Registro Sanitario:	40.0038926/SE
Dirección:	C/ Comerciales,2 Pol. Viña Tinta 41808 Villanueva del Ariscal .Sevilla-España
Teléfono:	955 692 256
Fax:	955 711 136
e-mail:	comercial@proartal.com

FORMATOS
Bote de plástico alimentario de 300 gr con dispensados antigoteo Bote de plástico alimentario de 1.200 gr con dispensados antigoteo

DENOMISACION DEL PRODUCTO
Caramelo liquido (Elaborado en España)

LISTA DE INGREDIENTES
1- Azúcar 2- Jarabe de glucosa 3- Agua 4- Caramelo E-150a 5- Ácido cítrico E-330 6- Sorbato potásico E-202

INFORMACION NUTRICIONAL. Valores para 100 ml.			
Valor energético:	338,65 kcal / 1439,16 kj		
Grasas totales:	0,10 g.		
Proteínas :	0,12 g.		
Hidratos de carbono:	84,25 g.		
No es una fuente significativa de fibra alimentaria, vitamina A y C, calcio y hierro.			

MODO DE EMPLEO. ALAMACENAMIENTO Y CADUCIDAD.
Modo de empleo: No requiere instrucción especial alguna Caducidad: Consumir preferentemente en 24 meses. Condiciones de conservación: Almacenar en lugar fresco y seco

PRODUCTO:	CARAMELO LIQUIDO	Versión: 7	Fecha de entrada en vigor : 07/03/2016
------------------	-------------------------	----------------------	--

TRAZABILIDAD.
Cada lote de expedición se identifica con clave única. Se asegura el cumplimiento de la trazabilidad exigida en el reglamento 178/2002.

ESPECIFICACIONES ANALITICAS / CARACTERISTICAS QUIMICAS							
Parámetro	Unidad	Criterio legal	Min. Tolerado	Max. Tolerado	Min. Legal	Max. Legal	Método Análisis
Grado Brix	80,79°	No especifica	80°				Grado Brix mediante refractómetro óptica
Densidad Extracto seco	1,39 Kg/l	No especifica	1,35 - 1,45				Densidad / Volumetria
pH	3,25	No especifica	3 y 5				pH mediante potenciometria

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS				
Parámetro	Valor medido especificación	Criterio legal	Rango Tolerado	Método Análisis
Enterobacterias	0 colonia/gramo	Máximo 1x10	Máximo 1x10	Medidas en laboratorio externo
Salmonella-Shigella	0/25 gramos	Máximo 0	Máximo 0	Medidas en laboratorio externo

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Olor: Azúcar tostada , sin olores extraños
Sabor: A azúcar caramelizado
Color: Marrón muy oscuro
Visual: Fluido denso viscoso y deslizable

PRODUCTO:	CARAMELO LIQUIDO	Versión: 7	Fecha de entrada en vigor : 07/03/2016
------------------	-------------------------	----------------------	--

Declaraciones sobre el producto			
DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS, OGM E IRRADIACIONES			
Familia de Alérgenos	+/-	Presencia	
		Origen	Observaciones
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	Ausencia		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	Ausencia		
Huevos y productos a base de huevo	Ausencia		
Pescado y productos a base de pescado	Ausencia		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	Ausencia		
Soja y productos a base de soja	Ausencia		
Leche y sus derivados	Ausencia		
Frutos de cascara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alféncigos, macadamias y productos derivados.	Ausencia		
Apio y productos derivados	Ausencia		
Mostaza y productos derivados	Ausencia		
Granos de sesamo y productos a base de granos de sésamo	Ausencia		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/litro	Ausencia		
Altramuces y productos a base de altramuces	Ausencia		
Moluscos y productos a base de moluscos	Ausencia		

DECLARACION SOBRE ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICADOS .
El producto mencionado se atribuye como etiquetaje no obligatorio según las directivas de la C.E. 258/97, 1139/98, 50/2000, así como del reglamento RD 1830/03 y como apto para ser transportado según estas regulaciones ya que no contiene ni procede de materias primas de organismos que hayan sufrido modificación genética

DECLARION SOBRE IRRADIACIONES USADAS.
No se ha utilizado ninguna materia prima tratada con radiaciones Ionizantes gamma o beta en la elaboración de este producto.