

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA BALSÁMICA PEDRO XIMÉNEZ

Código de producto	10460002
Descripción del producto	Crema balsámica de Pedro Ximénez creado para aderezar y decorar platos.
Ingredientes	Jarabe de glucosa, vinagre balsámico de Módena (sulfitos), azúcar, agua, vino Pedro Ximénez (10%), vinagre de vino blanco (sulfitos), almidón modificado, colorante: E-150d (sulfitos), conservante: E-202 y antioxidante: E-300. Puede contener trazas de frutos de cáscara y sus derivados, leche y sus derivados y soja y sus derivados
Formato de venta	300 g / 1.000g
Recomendación de etiquetado	Crema balsámica de pedro Ximénez
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna
Información Sensorial	
Color	Marrón oscuro
Olor	Vino Pedro Ximénez
Sabor	Vino Pedro Ximénez
Características Físico- Químicas	
°Brix	52-56
Densidad (g/cc)	1,350- 1,390
pH	3,15 – 3,75
Características microbiológicas	
Aerobios Mesófilos (ufc/g)	<1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	<100
Enterobacterias (ufc/g)	<10
Información Nutricional (Por 100g)	
Valor energético	728 kJ 169 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales ácidos grasos saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	40,8 g
de los cuales azúcares	34,6 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Proteínas	0,2 g
Sal	0,0 g

Código	0460002	Fecha en vigor:	11/05/2023	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Carmen Martinez	Remplaza:		Página:	1 de 2

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten ² y productos derivados.		X	Frutos de cáscara y productos derivados.		X
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴	X	
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados		X	Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten , a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.			⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		
Puede contener trazas de frutos de cáscara y sus derivados, leche y sus derivados, soja y sus derivados.					
Envasado	Botella de PET de 300gr con tapón antigoteo. Caja con 12 unidades. Botella de PP de 1000gr con tapón anti goteo. Caja con 6 unidades.				
Consumir preferentemente antes del fin de	24 meses desde su fabricación.				
Lote (10 dígitos)	0123456789: Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.				
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
Condiciones de almacenamiento					
Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de la luz directa y altas temperaturas. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	0460002	Fecha en vigor:	11/05/2023	Revisión:	1
Aprobado por	M ^a Carmen Martinez	Remplaza:		Página:	1 de 2



Información General
Este producto cumple con los requisitos de la legislación vigente en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.
Información Adicional
Declaración GMO: Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no-GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.
Radiación ionizante No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0460002	Fecha en vigor:	11/05/2023	Revisión:	1
Aprobado por	Mª Carmen Martinez	Remplaza:		Página:	1 de 2