

Salsa dulce de CARAMELO libre de gluten



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 21/07/23
Rev.11



Descripción Salsa dulce de caramelo libre de gluten.

Composición: JMAF, caramelo líquido, Azúcar, Agua, conservante: INS 200 y aromatizante artificial.

Uso previsto: Industrial o consumo directo. Ideal para decorar postres, tortas y helados. APTO PARA PÚBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles al sulfito.

Conservación: Una vez abierto el producto se debe mantener tapado y consumir dentro de la fecha de caducidad sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas de su manipulación sea la adecuada. Evitar el consumo de producto luego de su vida útil sin respetar sus condiciones de almacenamiento.

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones. La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 24 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Marco legal: Artículo CAA Nº: 1279, 1383, 1383 bis, 778 ter.

Origen: Argentina

Alérgenos: CONTIENE SULFITOS

| Análisis Microbiológicos | |
|---|---|
| <i>Aerobios Totales</i> | <i>Menor a 100UFC/g</i> |
| <i>Mohos y levaduras</i> | <i>Menor a 100UFC/g</i> |
| <i>Coliformes Totales</i> | <i>Menor a 10 UFC/g</i> |
| Parámetros Físico-Químicos y organolépticos | |
| <i>Ph</i> | <i>3.5-4.5</i> |
| <i>Color y Textura</i> | <i>Líquido viscoso brillante de sabor y color característico al sabor</i> |
| <i>Brix</i> | <i>Min 70ºBrix</i> |

Información Nutricional

R.N.E: 04003778
RNPA: 0404417

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

Salsa dulce de CAMELO libre de gluten



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 21/07/23
Rev.11



| 100 g de producto en polvo | Ración 20 g de producto listo para consumir |
|----------------------------------|---|
| <i>Valor energético 320 Kcal</i> | <i>Valor energético 64Kcal</i> |
| Carbohidratos 80 g | Carbohidratos 16 g |
| <i>Azúcares totales 80g</i> | <i>Azúcares totales 16 g</i> |
| <i>Azúcares añadidos 57 g</i> | <i>Azúcares añadidos 11.4g</i> |
| Proteínas 0g | Proteínas 0g |
| Grasa Totales 0g | Grasa Totales 0g |
| <i>Grasas Saturadas 0g</i> | <i>Grasas Saturadas 0g</i> |
| <i>Grasas Trans 0g</i> | <i>Grasas Trans 0g</i> |
| Fibra alimentaria 0g | Fibra alimentaria 0g |
| Sodio 0mg | Sodio 0mg |

Descripción de envases y presentaciones:

| Presentación | Material | Unidad de venta |
|----------------|---|-----------------------------|
| Botella x 120g | PVC blanco | Caja cartón corrugado x 20u |
| Botella x 500g | | Caja cartón corrugado x 12u |
| Botella x 900g | | Caja cartón corrugado x 9u |
| Bidón 2.7 K | PET | Caja cartón corrugado x 2u |
| Bolsa x 10 K | Bolsa cristal de polietileno de alta densidad | Caja cartón corrugado x 1u |

R.N.E: 04003778
RNPA: 0404417

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar