

**1. IDENTIFICACIÓN****1.1 Nombre Producto y Código****SPRINGEL CARAMELO**

Código: 230025

**1.2 Descripción**

Gelatina concentrada de textura cremosa con sabor a caramelo.

**1.3. Composición cualitativa**

JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA, AGUA, AZÚCAR, CARAMELO, ESTABILIZANTES (E-440, E-415), COLORANTE (E-150d), ACIDULANTE (E-330), CONSERVANTE (E-202) y AROMA.

**2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO****2.1. Caducidad**

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

**2.2. Envases y embalaje**

Cubo de plástico de peso neto 3 kg en cajas de 4 unidades. Europalet de 80 x120 cm.

**2.3. Conservación**

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

**3. APLICACIÓN**

Aplicar directamente con la espátula la gelatina sobre el producto deseado.

Para conseguir la máxima fluidez, la gelatina puede calentarse ligeramente hasta 40-45°C

**4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS****4.1 Especificaciones físico químicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema fina brillante de color marrón	F-01
SABOR	a caramelo	F-01
°BRIX	62-66	F-02
pH	3,4-3,7	F-08

**4.2 Especificaciones microbiológicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	máx. 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Lysteria monocytogenes	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

### 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	977 KJ/100g	234 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)		
Hidratos de carbono (g/100 g)	58,2	±2
de los cuales		
Azúcares	48,4	±2
Almidón		
Polioles		
Lípidos (g/100 g)		
de los cuales		
Saturadas		
Monoinsaturadas		
Poliinsaturadas		
Ácidos grasos trans*		
Fibra dietética (g/100 g)	0,4	±0,1
Sal (g/100 g)		

\* Porcentaje sobre la grasa

### 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X Avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

### 7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

### 8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

### 9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

### 10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

### 11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.