

SIROPE DE CHOCOLATE (275G Y 1KG)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto preparado por la mezcla y homogenización de azúcares y cacao a la que se han incorporado aditivos hasta conseguir un producto semilíquido. El producto está sometido a un proceso de homogenización, pasteurización (tratamiento térmico) y posterior envasado.

El producto es apto para el consumo directo.

SEGURIDAD DEL PRODUCTO / NORMATIVA APLICABLE

- APPCC durante el proceso productivo- envasado y expedición del producto
- Ingredientes: Especificación de ingredientes y fichas de seguridad concertada
- Normativas aplicables:
 - Real Decreto 380/1984, de 25 de Enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria para la Elaboración y Venta de Jarabes y posteriores modificaciones.
 - Real Decreto 823/1990, de 22 de junio de 1990, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de productos derivados de cacao, derivados de chocolate y sucedáneos de chocolate y posteriores modificaciones.
 - Real Decreto 1055/2003, de 1 de agosto de 2003, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria sobre los productos de cacao y chocolate destinados a la alimentación humana. (B.O.E. 05.08.2003).
 - [Reglamento \(UE\) nº 1169/2011](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y posteriores modificaciones.
 - Reglamento (CE) nº [1333/2008](#) del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre aditivos alimentarios y posteriores modificaciones.
 - Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
 - Reglamento (CE) No 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo de 23 de febrero de 2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y sus posteriores modificaciones y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo.

SIROPE DE CHOCOLATE (275G Y 1KG)

- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y posteriores modificaciones.
- Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos y posteriores modificaciones.

INGREDIENTES

Azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, agua, cacao desgrasado en polvo (8%), acidulante (ácido cítrico E330) y conservador (sorbato potásico E202).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Consistencia:	Viscoso
Sabor y Olor:	Dulce y característico de chocolate
Color:	Marrón oscuro

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS

Sólidos solubles:	74 ± 2º Brix
pH:	5.70 ± 0,20
Bostwick(cm/30s)	14 ± 2 cm

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios Mesófilos:	< 1x10 ⁴ u.f.c./g
Staphilococcus aureus:	< 10 u.f.c./g
Mohos y levaduras:	< 10 u.f.c./g
Coliformes:	< 10 u.f.c./g
E.coli:	< 1 u.f.c./g
Anaerobios sulfito reductores:	< 10 u.f.c./ g
Salmonella spp:	no detectado / 25g
Listeria spp:	no detectado / 25g

SIROPE DE CHOCOLATE (275G Y 1KG)**VALORES NUTRICIONALES**

	Por 100g. de producto	Por porción 15g	%IR
Valor energético	1366 kJ (322 kcal)	205 kJ (48 kcal)	2.4%
Grasas	1.1g	0.2g	0.3%
De las cuales saturadas	0.7g	0.1g	0.5%
Hidratos de carbono	74g	11g	4.2%
De los cuales azúcares	51g	7.7g	8.6%
Fibra alimentaria	4.0g	0.6g	
Proteínas	2.2g	0.3g	0.6%
Sal	0g	0g	0%

% IR: Ingesta de Referencia de un adulto medio (8400kJ / 2000kcal).

ALÉRGENOS

Este producto no contiene ningún alérgeno declarable según el Anexo II del Reglamento 1169/2011 (CE) y sus posteriores modificaciones.

OGM

Este producto no contiene, ni se ha producido a partir de materias primas originadas de organismos genéticamente modificados. Este producto no está sujeto a la denominación según el Reglamento (CE) no 1829/2003 y 1830/2003 y posteriores modificaciones.

IONIZACIÓN

Este producto no ha sido ionizado y no contiene ningún ingrediente que haya sido tratado con ionización.

PAÍS DE ORIGEN

España

SIROPE DE CHOCOLATE (275G Y 1KG)
ENVASE

BOTELLA (UC)	275g	1kg
P.N. UC (kg)	0.275	1.0
P.B. UC (kg)	0.305	1.070
Profundo (mm)	38	76.5
Ancho (mm)	81	76.5
Alto (mm)	133	260
Material	PET	HDPE

CAJA (UV)

	275g	1kg
Unidades / caja	10	6
P.N. UV (kg)	2.75	6.0
P.B. UV (kg)	3.137	6.535
Largo (mm)	192	230
Ancho (mm)	164	157
Alto (mm)	133	260
Material	Cartón ondulado	

PALET

	275g	1kg
Cajas / capa	24	21
Capas / palet	11	5
Cajas / palet	264	105
UC / palet	2640	630
P.B. Palet (kg)	851.17	709,18
Largo (mm)	1200	1200
Ancho (mm)	800	800
Alto (mm)	1620	1450
Material	Madera	

SIROPE DE CHOCOLATE (275G Y 1KG)**ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**


No necesita conservación especial, mantener en lugar fresco, seco y ventilado. Proteger de la luz solar directa.

Transportado a temperatura ambiente en vehículo de condiciones higiénicas adecuadas y debidamente estibado para evitar su volcado o deterioro.

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

24 meses a partir de la fecha de fabricación.

Sr. Cliente, si Jumel Alimentaria S.A. no recibe esta copia de las especificaciones firmada en un plazo máximo de 14 días, entendemos que han aceptado la actualización de la especificación.

Revisado por: Carmen Savall  Fdo.: Departamento Técnico Fecha revisión: 13/12/2022	Aceptado por: (CLIENTE) Fdo.: Fecha:
---	--