

NOMBRE DEL PRODUCTO: PERLAS DE MANZANA-JENGIBRE

Producto gelificado a base de zumo concentrado de manzana y jengibre



Esferas perfectas y homogéneas, con una textura suave y delicada, que inundan el paladar con su intenso sabor al explotar en la boca.

Un producto versátil que se usa tanto como decoración como condimento en postres, carnes, salsas, pescado.

REV: 02 FECHA: 03/11/11

INGREDIENTES

Agua, zumo de manzana concentrado, jarabe de glucosa, lactato cálcico, goma xantana, alginato sódico, jengibre en polvo, aroma natural de manzana, ácido málico.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (100g)

VALOR CALÓRICO	32,25 kcal
PROTEINAS	0,30 g
CALCIO	0,35 g
GRASAS	0,05 g
CARBOHIDRATOS	8,40 g
SODIO	0,04 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cumplimiento de los parámetros microbiológicos indicados en la legislación vigente:

Aerobios mesófilos (ME.M.03/01 Recuento)	< 1x 10(5) u.f.c./g
Staphylococcus aureus (ME.M.17 Recuento)	<1.10(2) u.f.c./g
Listeria monocytogenes (ME.M. 35/01 Investigación)	ausencia /25g

GLUTEN: Producto libre de gluten
ALERGENOS: Producto libre de alérgenos.

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN: Refrigeración entre +2°C y +4°C. Una vez abierto, consumir antes de 7 días.

LOGÍSTICA

PRODUCTO	CODIGO EAN	VIDA UTIL	Uds / Caja	CAJAS/PALET
Tarro de cristal 60g	8427610005003	9 MESES	12	464
Tarro de cristal 365g	8427610005010	9 MESES	4	390