



# AZÚCAR INVERTIDO

## DESCRIPCIÓN

Azúcar invertido

## COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Azúcar, agua, ácido tartárico y bicarbonato sódico

## DATOS FÍSICOS-QUÍMICOS

PARÁMETROS	UNIDADES	VALORES MEDIOS
° Brix	%	71-73
Materia mineral 540 <sup>ac</sup>	%	0,2 máx.
Reductores	%	53-60
PH	%	4,5-6,0

## DATOS MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS	ESPECIFICACIONES
Aerobios mesofilos	máx. 1000 u.f.c./g
Clostridium sulfito reductores	Ausencia
Coliformes (totales/fecales)	Ausencia
Hongos y levaduras	Ausencia
Salmonella	Ausencia / 25g
Staphilococcus aureus	Ausencia
Streptococcus grupo D-Lancefield	Ausencia

## CONSUMIR PREFERENTE ANTES DE

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

## CONSERVACIÓN

En lugar fresco, seco y aislado del suelo.

## PRESENTACIÓN

Botes 7 Kg

## LISTA DE ALÉRGENOS\*

	SI	NO	?
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas, etc.)		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevo		X	
Pescado y productos a base de pescado		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuete		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos con cáscara (almendra, avellanas, nueces, anacardos, etc)		X	
Apio y productos derivados		X	
Mostaza y productos derivados		X	
Sésamo y productos a base de sésamo		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg.		X	
Altramuz y productos a base de altramuz		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	

\* Según el R:D: 1245/2008 que transpone la directiva 2007/68/CE

La información que contiene esta lista deriva de las especificaciones de los ingredientes empleados, así como de su correcta dosificación en cada uno de los productos objeto de la misma.