

INGREDIENTES: Jarabe de glucosa y fructosa, leche entera en polvo, agua, azúcar, leche desnatada en polvo y aroma (vainilla).

INGREDIENTS: Glucose and fructose syrup, full cream milk powder, water, sugar, skimmed milk powder and flavouring (vanilla).

Coadyuvantes tecnológicos: bicarbonato de sodio y enzima lactasa (β -galactosidasa) / **Processing aids:** sodium bicarbonate and lactase enzyme (β -galactosidase).

No contiene conservantes, colorantes ni estabilizantes / Contains no preservatives, food colour or stabilizers.

Ingredientes/ Ingredients	%
Jarabe de glucosa y fructosa/ Glucose and fructose syrup	28%
Leche entera en polvo/ Full cream milk powder	22%
Agua/ Water	21%
Azúcar/ Sugar	20%
Leche desnatada en polvo/ Skimmed milk powder	9%
Aroma / Flavouring	100 ppm

Nota: Los porcentajes de los ingredientes pueden variar levemente en función de la composición de las materias primas.
Note: The percentages of the ingredients may vary slightly depending on raw materials composition.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS / PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS

	Min.	Max.	Típico/Objetivo Typical/Target
Grados Brix/ Brix grades	70		71
pH	5,5	6,5	
Actividad de agua/ Water activity			0,83
Viscosidad a 20 °C/ Viscosity at 20°C			2.100.000 cP
POD (poder edulcorante/relative sweetness)*			35,0
PAC (poder anticongelante/antifreezing activity)*			65,1

* Estos valores pueden variar levemente en función de la composición de las materias primas
These values may vary slightly depending on materials composition.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS/ MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Recuento de microorganismos a 30 °C/ Microorganisms count at 30°C	<5 x 10 ³ UFC/g
Recuento mohos / Molds count	<1 x 10 ² UFC/g
Recuento de levaduras/Yeasts count	<1 x 10 ² UFC/g
Recuento / Count <i>Enterobacteriaceae</i> 37°C	<10 UFC/g
Recuento <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positiva Escherichia coli β glucuronidase positive count	<10 UFC/g
Recuento <i>Staphylococcus coagulasa</i> positiva a 37°C/ <i>Staphylococcus coagulase</i> positive count at 37 °C	<10 UFC/g
Detección/Detection <i>Salmonella</i> spp	No detectado/ Not detected /25 g
Detección/Detection <i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/ Not detected /25 g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Color	Marrón / Brown
Sabor/ Taste	Dulce característico con notas a vainilla/ Characteristic sweet with vanilla
Textura/ Texture	Firme, densa y lisa / Firm, thick and smooth

INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ NUTRITION INFORMATION

	Valores medios por 100 g / Medium values per 100 g
Valor energético/Energy	1344 kJ / 318 kcal
Grasas/ Fat	6,0 g
de las cuales / of which	
saturadas / saturates	3,9 g
monoinsaturadas/ mono-unsaturates	1,8 g
poliinsaturadas/ polyunsaturates	0,2 g
Grasas Trans / Trans fats	0,1 g
Colesterol / Cholesterol	21,6 mg
Hidratos de carbono/ Carbohydrate	58,0 g
de los cuales azúcares/ of which sugars	58,0 g
Proteínas/ Proteins	8,0 g
Sal/ Salt	0,4 g

DECLARACIÓN DE AUSENCIA DE OMG/ NON GMO DECLARATION

No contiene ni procede de organismos genéticamente modificados (OMG) y cumple con las regulaciones vigentes: EC 1829/2003 y EC 1830/2003. / It doesn't contain and neither comes from genetically modified organisms (GMOs) and complies with the following regulations in force: EC 1829/2003 and EC 1830/2003.

DECLARACIÓN DE CONTAMINANTES/ CONTAMINANTS DECLARATION

Suma de dioxinas/Sum of dioxins (WHO-PCDD/F-TEQ)	< 2,5 pg/g grasa/fat
Suma de dioxinas y PCB similares a las dioxinas/ Sum of dioxins and dioxin-like PCBs (WHO-PCDD/F-PCB-TEQ)	< 5,5 pg/g grasa/fat
Suma de PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 y PCB180 (CIEM - 6)/ Sum of PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB153 and PCB180 (ICES – 6)	< 40 ng/g grasa/fat
Melamina/ Melamine	< 2,5 mg/Kg
Aflatoxina M1/Aflatoxin M1	< 0,050 µg/Kg
Plomo / Lead	< 0,020 mg/Kg
Cadmio / Cadmium	< 0,05 mg/Kg
Mercurio / Mercury	< 0,10 mg/Kg
Arsénico inorgánico / Inorganic Arsenic	< 0,1 mg/Kg
Arsénico total / Total Arsenic	< 1 mg/Kg

DECLARACIÓN DE PRODUCTO NO IRRADIADO/ NON IRRADIATED PRODUCT DECLARATION

El producto no ha sido tratado con radiaciones ionizantes según Directiva 1999/2/CE del parlamento europeo y del consejo de 22 de febrero de 1999 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre alimentos e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes y sus posteriores modificaciones/The product has not been exposed to ionizing radiation according to Directive 1999/2/EC of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 on the approximation of the laws of the Member States concerning foods and food ingredients treated with ionising radiation and subsequent amendments.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS/ ALLERGENS DECLARATION

	Contiene/ Contains	Puede contener trazas/ May contain traces
1. Gluten	No	No
2. Crustáceos/ Crustaceans	No	No
3. Huevos/ Eggs	No	No
4. Pescado/ Fish	No	No
5. Cacahuets/ Peanuts	No	No
6. Soja/ Soybeans	No	No
7. Leche/ Milk (incluida la lactosa/ including lactose)	Sí/Yes	-
8. Frutos de cáscara/ Nuts	No	No
9. Apio/ Celery	No	No
10. Mostaza/Mustard	No	No
11. Granos de sésamo/ Sesame seeds	No	No
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l en términos de SO ₂ total. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/Kg or 10 mg/l in terms of the total SO ₂	No	No
13. Altramuces/Lupin	No	No
14. Moluscos/ Molluscs	No	No

Listado de alérgenos basado en el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011/
List of allergens based on Annex II of Regulation (EU) 1169/2011

PRESENTACIONES/ PACKAGING

- **450 g:** Envase de vidrio, tapa metálica Twist-off con botón de seguridad. /Glass jar, metal twist-off cap with safety button.
- **1 Kg:** Envase y tapa de polipropileno/ Polypropylene container and cover.

USO PREVISTO / INTENDED USE

Para ser usado en el ámbito alimentario, principalmente como relleno y/o decoración de productos de repostería y pastelería. Este producto contiene leche, no apto para personas alérgicas a la proteína de leche de vaca ni para intolerantes a la lactosa.
/ To be used in the food sector, mainly as filler and/or decoration of pastry products. This product contains milk, it is not suitable for those who are allergic to cow's milk protein and/or for lactose intolerants.

CONDICIONES DE USO / CONDITIONS OF USE

No requiere ningún tratamiento previo al consumo. / It does not need treatment before consumption.

LOTE / BATCH

Identificado con 7 dígitos, de los cuales: los 3 primeros son consecutivos (desde 000 hasta 999) y corresponden a las sucesivas partidas elaboradas, los 4 dígitos siguientes corresponden al mes y año de fabricación (ej: 000MMAA). / Identified with 7 digits, of which: the first 3 are consecutive (from 000 to 999) and correspond to successive productions, the following 4 digits corresponds to the month and year of production (ex: 000MMYY).

VIDA ÚTIL/ SHELF-LIFE

450 g: 12 meses/ months.

1 Kg: 8 meses/ months.

ALMACENAMIENTO/ STORAGE

Cerrado, a temperatura ambiente, en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz. Una vez abierto se recomienda mantener el envase tapado y en frío y consumir dentro de 30 días/ Closed, at room temperature, dry and protected from light. Once opened it is recommended to keep refrigerated and consume within 30 days.

TRANSPORTE / TRANSPORT

No requiere transporte a temperatura controlada. / It does not require temperature controlled transport.

INFORMACIÓN GENERAL/ GENERAL INFORMATION

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y plaguicidas. / This product complies with the requirements of legislation in force in the EU on foods and foods ingredients. These include regulations on labelling, hygiene, additives, contaminants and pesticides.

Aprobado por / Approved by:

Dpto. Calidad y Seguridad Alimentaria/ Quality and Food Safety Department

21/09/2020