

|                                                                                   |                           |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | EDICIÓN: 4ª<br>FECHA: 17/05/2022 |
| CÓDIGO: 0320002                                                                   | AROMA PASTA LIMÓN         | Página 1 de 3                    |

## INFORMACIÓN GENERAL

|                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Denominación comercial                                             | AROMA PASTA LIMÓN                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Aplicación                                                         | Restauración y Pastelería.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Descripción                                                        | Aroma en pasta para aromatizar y potenciar el sabor y el color en alimentación en general. Baja dosificación. Sabor intenso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ingredientes                                                       | <p>Clasificación legal (Reglamento (CE)Nº 1334/2008): Aroma</p> <p>Componente aromático:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Sustancias aromatizantes</li> <li>-Sustancias aromatizantes naturales</li> <li>-Preparaciones aromatizantes</li> <li>-Solventes: no contiene</li> <li>- Aditivos: antioxidante E-320</li> </ul> <p>Ingredientes: Agua, azúcar, jarabe de glucosa, aromas, estabilizantes E415 y E466, acidulante E330, conservador E202 y colorante E102*.</p> <p>*Puede tener efectos negativos sobre la actividad y atención de los niños</p> |
| Dosis                                                              | 15-20g/kg de producto acabado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Modo de empleo                                                     | Mezclar con el resto de los ingredientes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Condiciones de conservación                                        | Conservar en lugar fresco y seco.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Destinado a la alimentación. No destinado a la venta al por menor. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

|         |                        |
|---------|------------------------|
| Aspecto | Pasta densa            |
| Color   | Amarillo               |
| Olor    | Característico a limón |
| Sabor   | Característico a limón |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Análisis | Mínimo | Máximo | Método         |
|----------|--------|--------|----------------|
| °Brix    | 45     | 49     | Refractometría |
| pH       | 3,65   | 4,25   | pHmetro        |

|                                                                                   |                           |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | EDICIÓN: 4ª<br>FECHA: 17/05/2022 |
| CÓDIGO: 0320002                                                                   | AROMA PASTA LIMÓN         | Página 2 de 3                    |

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL     |          |
|-----------------------------|----------|
|                             | por 100g |
| Valor energético (kJ)       | 735      |
| Valor energético (kcal)     | 173      |
| Grasas (g)                  | 0,1      |
| de las cuales saturadas (g) | 0,0      |
| Hidratos de Carbono (g)     | 43,0     |
| de los cuales azúcares (g)  | 40,9     |
| Proteínas (g)               | 0,0      |
| Sal (g)                     | 0,0      |

## DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS (según Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011)                                                                     | PRESENCIA   |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------------|
|                                                                                                                                                                                  | INGREDIENTE | CONTAMINACIÓN CRUZADA |
| <i>Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y sus derivados</i>                                                   | -           | -                     |
| <i>Crustáceos y productos a base de crustáceos</i>                                                                                                                               | -           | -                     |
| <i>Huevos y productos a base de huevo</i>                                                                                                                                        | -           | -                     |
| <i>Pescado y productos a base de pescado</i>                                                                                                                                     | -           | -                     |
| <i>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</i>                                                                                                                               | -           | -                     |
| <i>Soja y productos a base de soja</i>                                                                                                                                           | -           | -                     |
| <i>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</i>                                                                                                                               | -           | -                     |
| <i>Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alhóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados</i> | -           | -                     |
| <i>Apio y productos derivados</i>                                                                                                                                                | -           | -                     |
| <i>Mostaza y productos derivados</i>                                                                                                                                             | -           | -                     |
| <i>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</i>                                                                                                                   | -           | -                     |
| <i>Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub></i>                                                           | -           | -                     |
| <i>Altramuces y productos a base de altramuces.</i>                                                                                                                              | -           | -                     |
| <i>Moluscos y productos a base de moluscos.</i>                                                                                                                                  | -           | -                     |
| + presente -no presente                                                                                                                                                          |             |                       |

|                                                                                   |                           |                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|
|  | FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO | EDICIÓN: 4ª<br>FECHA: 17/05/2022 |
| CÓDIGO: 0320002                                                                   | AROMA PASTA LIMÓN         | Página 3 de 3                    |

#### DECLARACIÓN DE OGM

No contiene, no está compuesto, ni procede de organismos genéticamente modificados y cumple las regulaciones europeas. En consecuencia, no se encuentra incluido en el ámbito de aplicación del reglamento 1829/2003/CE ni del reglamento 1830/2003/CE.

#### IRRADIACION Y RADIATIVIDAD

Este producto no ha sido sometido a ningún tipo de radiación ionizante ni contiene radiactividad en cantidades medibles.

#### ENVASE

|                                           |                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Envase y embalaje                         | Botella 1kg X 6ud/caja                                                                                                                                |
| Cantidad neta                             | 1kg                                                                                                                                                   |
| Marca Comercial                           | SURIVAN                                                                                                                                               |
| Consumir preferentemente antes del fin de | mm/aaaa (18 meses)                                                                                                                                    |
| Condiciones Almacenamiento                | Seco, sellado, máx. 20°C en el envase original                                                                                                        |
| Lote (10 dígitos)                         | 0123456789: Significado del lote:<br>-012345: orden de fabricación<br>-6: Último dígito del año en curso<br>-789: día juliano.                        |
| Fabricado por                             | SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L.<br>Pol. Ind. Cavila, Parcela I26, 30400 Caravaca de la Cruz Murcia<br>Atención al cliente: 868185050<br>info@surivan.com |
| Nº Registro Sanitario                     | 31-003048-MU                                                                                                                                          |