

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	EDICIÓN: 6ª FECHA: 18/05/2023
CÓDIGO: 0150002	SALSA BECHAMEL	Página 1 de 3

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación comercial	SALSA BECHAMEL
Aplicación	Restauración
Descripción	Preparado en polvo para elaborar Salsa de bechamel.
Ingredientes	Suero de leche , almidón modificado de maíz, grasa vegetal hidrogenada (coco), jarabe de glucosa, leche desnatada, extracto de levadura, emulsionante E472a, proteína láctea (leche) , sal, estabilizantes (E451i, y E339ii, E450iii, E401 y E516), antiaglomerante E551, aroma y colorante E160a(ii).
Dosis	285g de preparado en polvo + 1L de agua.
Modo de empleo	Diluir el preparado en polvo en el agua a temperatura ambiente. Batir a velocidad rápida durante 5 minutos y aplicar.
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	Polvo homogéneo
Color	Blanco
Olor	Característico
Sabor	Característico

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Análisis	Máximo
Aerobios mesófilos totales (ufc/g)	1000
Mohos y levaduras (ufc/g)	100
Enterobacterias (ufc/g)	10
Listeria monocytogenes (ufc/g)	100
Salmonella (25g)	Ausencia

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO	EDICIÓN: 6ª FECHA: 18/05/2023
CÓDIGO: 0150002	SALSA BECHAMEL	Página 2 de 3

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
	por 100g
Valor energético (kJ)	1868
Valor energético (kcal)	445
Grasas (g)	17,5
de las cuales saturadas (g)	16,7
Hidratos de Carbono (g)	63,9
de los cuales azúcares (g)	30,6
Proteínas (g)	7,8
Sal (g)	2,7

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS (según Anexo II del Reglamento (UE) nº 1169/2011)	PRESENCIA	
	INGREDIENTE	CONTAMINACION 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>Cacahuets y productos a base de cacahuets</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, alféncigos, 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>Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado como SO₂</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: 6ª FECHA: 18/05/2023
CÓDIGO: 0150002	SALSA BECHAMEL	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.

ENVASE

Envase y embalaje	Bolsa 1kg/ 8 unidades/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: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.
Fabricado por	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L. Pol. Ind. Cavila, Parcela I26, 30400 Caravaca de la Cruz Murcia Atención al cliente: 868 185050 info@surivan.com
Nº Registro Sanitario	20-045243-MU