

NOMBRE DEL PRODUCTO:	PASTA DE VAINILLA BOURBON ECOLOGICA
CERTIFICADO:	ECOLOGICO
ORIGEN:	Madagascar
REFERENCIA ARTÍCULO:	A00919
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
USO PREVISTO:	Este producto está destinado a ser un ingrediente alimentario en preparados alimenticios para el consumo humano.
INGREDIENTES:	Azúcar invertido ecológico, extracto de vainilla Bourbon ecológico, vainas de vainilla agotadas ecológicas, espesante: goma xantana ecológica
PRODUCCIÓN:	Maceración hidroalcohólica de vainas de vainilla Bourbon A continuación, el extracto de vainilla Bourbon se mezcla con los demás ingredientes

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Pasta con semillas de vainilla de color marrón
CONSISTENCIA	Pasta
OLOR	Característico del producto
SABOR	Característico del producto
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (UFC/g):
Recuento total aerobios*	100.000
Mohos y levaduras*	2.000
Salmonella	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetros nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGIA:	1241KJ / 293 Kcal
PROTEINA:	0.19 g
GRASA:	0.2 g
• De las cuales saturadas	• 0.001g
HIDRATOS DE CARBONO:	62,01g
• De los cuales azúcares	• 56,23g
FIBRA:	1,4g
SAL:	0,012 g

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i>			
<i>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</i>			
<i>La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.</i>			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Producto presentado en botes UVC de 1 Kg. Conservar en lugar fresco (< 15 °C), oscuro y seco (H.R < 60%) en su envase original cerrado.

VIDA ÚTIL:

Un mínimo de 24 meses desde su producción en su envase original, cerrado.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 10%
DENSIDAD	1.00 – 1.20
INDICE DE REFRACCIÓN (° BRIX)	60 – 66
VANILLINA	0.007 – 0.04 %
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo con la legislación europea.
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo con la legislación europea.
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo con la legislación europea.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

* Producto en cumplimiento con la legislación vigente de límite de contaminantes, metales pesados, pesticidas y toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2023/915, Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. En cumplimiento con las guías europeas BNN.

OTROS:

APLICACIONES:

Pastelería, yogures, cremas glaseadas...: usar al 1%

FECHA EDICIÓN:	31/01/2024	FECHA REVISIÓN:	-
VERSIÓN:	00		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. A destacar que contaminaciones cruzadas no pueden ser totalmente excluidas. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Es responsabilidad del cliente investigar el cumplimiento de los reglamentos y disposiciones pertinentes al uso posterior al que se va a someter el producto. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias, Recomendamos encarecidamente probar la idoneidad de nuestros productos mediante pruebas propias.