

**FICHA TÉCNICA**

Ref.: A00121-643

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>ENDULZANTE DE UVA ECOLÓGICO</b>
<b>CERTIFICADO:</b>	ECOLOGICO
<b>ORIGEN:</b>	Italia
<b>REFERENCIA ARTÍCULO:</b>	A00121
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
<b>INGREDIENTES:</b>	Endulzante en polvo procedente del mosto de uva concentrado ecológico
<b>PRODUCCIÓN:</b>	Producto obtenido a partir del mosto de uva concentrado, rectificado y posterior proceso de secado.

**INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:****PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:**

<b>Parámetros organolépticos:</b>	<b>Descripción:</b>
<b>APARIENCIA</b>	Polvo de color blanco
<b>CONSISTENCIA</b>	Polvorienta
<b>OLOR</b>	Neutro
<b>SABOR</b>	Característico a la fruta, dulce
<b>DIMENSIONES</b>	-

**PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:**

<b>Parámetros microbiológicos:</b>	<b>Valor ( ufc/g):</b>
<b>Recuento total aerobios*</b>	< 100
<b>Mohos y levaduras*</b>	< 10
<b>Salmonella:</b>	Ausencia

\*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) n°2073/2005 y posteriores modificaciones.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL:**

<b>Parámetro nutricional:</b>	<b>Valor (Por 100g):</b>
<b>ENERGÍA:</b>	1623 KJ = 382 cal
<b>GRASA:</b>	<0.1 g
• De las cuales saturadas:	• <0.1 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b>	95 g
• De los cuales azúcares:	• 95 g
<b>FIBRA:</b>	-
<b>PROTEÍNA:</b>	<0.1 g
<b>SAL</b>	<0.1 g

\* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

## LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
<b>Cereales que contengan gluten</b>	No	• <b>Almendras</b>	No
• <b>Trigo</b>	No	• <b>Avellanas</b>	No
• <b>Centeno</b>	No	• <b>Nueces</b>	No
• <b>Cebada</b>	No	• <b>Anacardos</b>	No
• <b>Avena</b>	No	• <b>Pacanas</b>	No
• <b>Espelta</b>	No	• <b>Nueces de Brasil</b>	No
• <b>Kamut o sus variedades híbridas</b>	No	• <b>Alfóncigos</b>	No
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	No	• <b>Nueces macadamia</b>	No
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	No	<b>Apio u productos derivados</b>	No
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	No	<b>Mostaza y productos derivados</b>	No
<b>Cacahuets y productos a base de cacahuets</b>	No	<b>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo</b>	No
<b>Soja y productos a base de soja</b>	No	<b>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l</b>	No
<b>Leche y sus derivados (incluida la lactosa)</b>	No	<b>Altramuces y productos a base de altramuces</b>	No
<b>Frutos de cáscara:</b>	No	<b>Moluscos y productos a base de molusco</b>	No
<b><i>Si = presente                      No = ausente                      T= Trazas*</i></b>			
<b>*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto</b>			
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.			
Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser			

## APTO PARA:

<b>Vegetarianos</b>	Si	<b>Kosher-certified</b>	No
<b>Veganos</b>	Si	<b>Halal-certified</b>	No
<b>Lácteo-vegetarianos</b>	Si	<b>Comercio Justo</b>	No
<b>NOP-certified</b>	No		

## EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en sacos de papel multicapa de 5, 20 kg. Almacenar en un lugar fresco y seco alejado de la luz y fuentes de calor.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

[organic@mapryser.com](mailto:organic@mapryser.com)

T-MPS

## VIDA ÚTIL:

Mantiene sus propiedades durante 60 meses desde la fecha de producción.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL:**

### PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	90-93 %
PODER ANTICONGELANTE (PAC)	190
Aw	<0.4
pH	<8
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea</li></ul>
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea</li></ul>
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none"><li>De acuerdo a la legislación europea.</li></ul>
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

### OTROS:

**Poder edulcorante:** 100-120%

**Fructosa:** 50 (+/-10%)

**Dextrosa:** 50 (+/-10%)

**Solubilidad en agua:** 100%

FECHA EDICIÓN:	07/05/2024	FECHA MODIFICACIÓN:	-
VERSIÓN:	00		

Este producto se ajusta al Reglamento (UE) 848/2018 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.