

<b>NOMBRE DEL PRODUCTO:</b>	<b>SIROPE DE TAPIOCA DE 69 ECOLÓGICO</b>
<b>CERTIFICADO:</b>	ECOLOGICO
<b>ORIGEN:</b>	Producto final: Italia Materia prima: Vietnam
<b>REFERENCIA ARTÍCULO:</b>	A00700
<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
<b>INGREDIENTES:</b>	Almidón de tapioca ecológico, agua
<b>PRODUCCIÓN:</b>	Obtenido de la hidrólisis de la tapioca mediante enzimas no OGM

## INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

### PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
<b>APARIENCIA</b>	Sirope de color amarillo claro
<b>CONSISTENCIA</b>	Líquido viscoso
<b>OLOR</b>	Característico del producto, neutro.
<b>SABOR</b>	Típico dulce, sin regusto de la materia prima de origen.
<b>DIMENSIONES</b>	-

### PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor ( cfu/g):
<b>Recuento total aerobios*</b>	< 5000
<b>Mohos*</b>	< 500
<b>Levaduras*</b>	< 500
<b>Salmonella</b>	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:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
<b>ENERGÍA:</b>	1391 KJ = 327 Kcal
<b>PROTEÍNA:</b>	0.3 g
<b>GRASA:</b>	0.2 g
• Saturadas:	• 0 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO:</b>	81 g
• De los cuales azúcares:	• - g
<b>FIBRA DIETÉTICA:</b>	0 g
<b>SAL</b>	0.05 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>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</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> *Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto 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:

Invasado en cubos de plástico PP de 25 kg. Almacenar el producto a temperatura ambiente o fresca (< 25°C).

## VIDA ÚTIL:

Mantiene sus propiedades durante 24 meses a partir de su producción en su envase original, cerrado. Si el producto se mantiene a temperaturas superiores a los 25°C pueden producirse variaciones de color.

## **INFORMACIÓN ADICIONAL:**

### PARÁMETROS ANALÍTICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
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 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.

### OTROS:

D.E % (Dextrosa equivalente): 60- 69  
pH: 4.0-6.0  
Color MEP-HR: 2 EBC

Viscosidad: 9.500 cPs  
Materia seca %: 78- 82  
Brix: 78-81

**Fructosa:** 0%; **Glucosa:** 28-36%; **Maltosa:** 40-50%;

**USOS:** Puede usarse como ingrediente en la producción de dulces, galletas, mermeladas, zumos de fruta, helados, pastas untables, etc.

FECHA EDICIÓN:	12/12/2017	FECHA REVISIÓN:	22/01/2024
VERSIÓN:	02		
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.			