

AROMA AHUMADO SIN HUMOS PRIMARIOS

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Aroma.																										
COMPOSICIÓN	*Composición aromática: Preparaciones aromatizantes naturales, sustancias aromatizantes *Otros componentes, soportes y diluyentes: Sal, maltodextrina, octenilsuccinato sódico de almidón (E 1450) *Aditivos con acción tecnológica en el producto final según dosis de aplicación: N/A *Sustancias aromatizantes con límite máximo: N/A *Contenido en códigos primarios de los aromas de humo: N/A																										
ALÉRGENOS	No contiene alérgenos como ingredientes.																										
CARACTERÍSTICAS	Polvo con sabor y olor a ahumado. Libre de OGM.																										
USOS	Destinado a la alimentación.																										
DOSIS	Según necesidades de aromatización.																										
PRESENTACIÓN	Botes																										
VIDA ÚTIL	Según etiquetado.																										
PROPIEDADES	<table><tr><td></td><td>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</td><td>VALOR</td></tr><tr><td></td><td>Húmedad</td><td><8%</td></tr><tr><td></td><td>Aw</td><td><1</td></tr><tr><td></td><td>Sal (Cl%)</td><td>50-60</td></tr><tr><td></td><td>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</td><td>VALOR</td></tr><tr><td></td><td>Salmonella</td><td>Ausencia/25g</td></tr><tr><td></td><td>E.Coli</td><td>≤10ufc/g</td></tr><tr><td></td><td>C-Sulfito-Reductores</td><td>≤100ufc/g</td></tr></table>				CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALOR		Húmedad	<8%		Aw	<1		Sal (Cl%)	50-60		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	VALOR		Salmonella	Ausencia/25g		E.Coli	≤10ufc/g		C-Sulfito-Reductores	≤100ufc/g
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	VALOR																									
	Húmedad	<8%																									
	Aw	<1																									
	Sal (Cl%)	50-60																									
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	VALOR																									
	Salmonella	Ausencia/25g																									
	E.Coli	≤10ufc/g																									
	C-Sulfito-Reductores	≤100ufc/g																									
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table><tr><td></td><td colspan="2">INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</td></tr><tr><td></td><td>Valor energético</td><td>13 kcal</td></tr><tr><td></td><td>Grasas</td><td>0 g</td></tr><tr><td></td><td>de las cuales saturadas</td><td>0 g</td></tr><tr><td></td><td>Hidratos de carbono</td><td>3.3 g</td></tr><tr><td></td><td>de los cuales azúcares</td><td>0 g</td></tr><tr><td></td><td>Proteínas</td><td>0g</td></tr><tr><td></td><td>Sal (Na x2,5)</td><td>85.7 g</td></tr></table>				INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g			Valor energético	13 kcal		Grasas	0 g		de las cuales saturadas	0 g		Hidratos de carbono	3.3 g		de los cuales azúcares	0 g		Proteínas	0g		Sal (Na x2,5)	85.7 g
	INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g																										
	Valor energético	13 kcal																									
	Grasas	0 g																									
	de las cuales saturadas	0 g																									
	Hidratos de carbono	3.3 g																									
	de los cuales azúcares	0 g																									
	Proteínas	0g																									
	Sal (Na x2,5)	85.7 g																									
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	En un entorno fresco y seco al abrigo de luz.																										
LEGISLACIÓN APLICABLE	Según Reglamento (CE) Nº 1334/2008, (CE) Nº 1333/2008 y sus posteriores modificaciones.																										
ELABORADO POR:	Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid. Registro Sanitario: 40.060068/M																										