



Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain  
 Tfno: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99

Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

## FICHA TECNICA CAMELO LÍQUIDO

**Designación :** Caramelo líquido

**Descripción del producto:** Producto elaborado con un mínimo del 75 % de azúcar y el resto agua

**Colorantes:** Ninguno

**Disolventes:** Ninguno

**Conservantes:** Ninguno

**Variedad del producto:** Azúcar blanco

### .-COMPOSISIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA

| MATERIA PRIMA | PORCENTAJE |
|---------------|------------|
| Azúcar        | 75,86%     |
| Agua          | 24,14%     |

### .-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMOS                        | LIMITE                  |
|--|-------------------------|
| Recuento en placa de mohos             | $1,0 \times 10^4$ ufc/g |
| Listeria monocytogenes (Investigación) | Ausencia                |

### .- CARACTERÍSTICAS FÍSIO-QUÍMICAS Y ORGANOLEPTICAS

| PARAMETROS              | VALORES ESTABLECIDOS                    |
|-------------------------|---|
| GRADUACIÓN MINIMA FINAL | Min. 62° brix                           |
| COLOR                   | Marrón claro cristalino                 |
| SABOR                   | Azúcar caramelizada, ligeramente amarga |

### .-COMPOSICIÓN NUTRICIONAL. Componentes nutritivos por 100 gramos (valores medios )

| DETERMINACIÓN           | RESULTADO | UNIDAD     | MÉTODO          |
|-------------------------|-----------|------------|-----------------|
| Valor nutricional Kcal. | 345       | kcal/100 g | Calculado       |
| Grasas Totales          | 0         | % m/m      | Gravimetría     |
| De las cuales saturadas | 0         | %m/m       |                 |
| Hidratos de carbono     | 86        | % m/m      | Calculado       |
| De los cuales azúcares  | 75        | %m/m       | Espect UV-VIS   |
| Proteína                | 0         |            | Anal. elemental |
| Sal                     | 0.01      | %m/m       | Espect ICP-OES  |

### .-INFORMACION ALÉRGENOS

| SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS. | SI/NO |
|---|-------|
|   |       |

|  |    |
|--|----|
| <p>1. Cereales que contengan gluten a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kanut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:</p> <p>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);</p> <p>b) maltodextrinas a base de trigo (1);</p> <p>c) jarabes de glucosa a base de cebada</p> <p>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</p>  | NO |
| <p>2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.</p>   | NO |
| <p>3. Huevo y productos a base de huevo</p>  | NO |
| <p>4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:</p> <p>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.</p> <p>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.</p>   | NO |
| <p>5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.</p>   | NO |
| <p>6. Soja y productos a base de soja, salvo:</p> <p>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);</p> <p>b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;</p> <p>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja ;</p> <p>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</p>  | NO |
| <p>7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:</p> <p>a) Lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;</p> <p>b) Lactitol.</p>  | NO |
| <p>8. Frutos de cáscara, es decir : almendras (<i>Amygdalus communis</i>L.), avellanas, (<i>corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardiun occidentale</i>), pacanas ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>pistacia vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia temifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</p> | NO |
| <p>9. Apio y productos derivados</p>   | NO |
| <p>10. Mostaza y productos derivados.</p>  | NO |
| <p>11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</p>  | NO |
| <p>12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante</p>   | NO |



Lucio López Alonso 7-9; 45513 Santa Cruz Del Retamar – Toledo –Spain  
Tfno: 925 79 46 90 – 925 79 46 25 Fax : 925 79 43 99

Email : [comercial@laguaparts.com](mailto:comercial@laguaparts.com) – [membrillo@laguaparts.com](mailto:membrillo@laguaparts.com) Web: [www.laguaparts.com](http://www.laguaparts.com)

|  |    |
|--|----|
| 13. Altramuces y productos a base de altramuces. | NO |
| 14. Moluscos y productos a base de moluscos.     | NO |

### **.-REGLAMENTACIÓN**

*Reglamento 2073/2005 D.O.U.E. 22/12/2005 Modificado por el Reglamento 1441/2007 D.O.U.E. 0712/2007. Como referencia RD 380/84, BOE 26/04/84 Modificado por el RD 176/2013.*

*REGLAMENTO (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de Octubre 2011.*

### **.-DURACIÓN DE VIDA DEL PRODUCTO.**

*Este producto tiene un periodo de consumo preferente de 2 años desde su fecha de elaboración.*

### **.- ENVASE**

*Botella de plástico apto para uso alimentario de 1,200g y de 300 g*

### **.-TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.**

*Transporte a temperatura ambiente, almacenamiento en lugar fresco y seco.*

*Revisado : 28/02/2022  
Dña. Mar Lavín Sanchez  
Lagua Parts, s.l.*

