

## NOMBRE DEL PRODUCTO: PERLAS DE LIMON-PIMIENTA

*Producto gelificado a base de zumo concentrado de limón y pimienta*



Esferas perfectas y homogéneas, con una textura suave y delicada, que inundan el paladar con su intenso sabor al explotar en la boca.

Un producto versátil que se usa tanto como decoración como condimento en postres, carnes, salsas, pescado.

REV: 02 FECHA: 03/11/11

### INGREDIENTES

Agua, zumo de limón concentrado, jarabe de glucosa, lactato cálcico, goma xantana, alginato sódico, pimienta negra molida, zumo concentrado de vegetales, aroma natural de limón, ácido cítrico.



### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (100g)

VALOR CALÓRICO	21,33 kcal
PROTEINAS	0,56 g
CALCIO	0,43 g
GRASAS	0,03 g
CARBOHIDRATOS	4,71 g
SODIO	0,04 g

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Cumplimiento de los parámetro microbiológicos indicados en la legislación vigente:

Aerobios mesófilos (ME.M.03/01 Recuento)	< 1x 10(5) u.f.c. /g
Staphylococcus aureus (ME.M.17 Recuento)	<1.10(2) u.f.c /g
Listeria monocytogenes (ME.M. 35/01 Investigación)	ausencia /25g

**GLUTEN:** Producto libre de gluten  
**ALERGENOS:** Producto libre de alérgenos.

**TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN:** Refrigeración entre +2°C y +4°C. Una vez abierto, consumir antes de 7 días.

### LOGÍSTICA

PRODUCTO	CODIGO EAN	VIDA UTIL	Uds / Caja	CAJAS/PALET
Tarro de cristal 60g	8427610005041	9 MESES	12	464
Tarro de cristal 365g	8427610005058	9 MESES	4	390
Cápsulas 24g	8427610005119	9 MESES	200	50