



SAVIA DE PALMERA CANARIA

INGREDIENTES:

Guarapo cocido de "Phoenix Canariensis" (Palmera Canaria)

DESCRIPCIÓN

La savia de palmera cocida es un producto típico de la isla de La Gomera, que se obtiene a partir del guarapo (savia de Phoenix canariensis o palmera canaria). Se utiliza principalmente para acompañar postres, ensaladas, frutas y yogures.

POBLACIÓN DE DESTINO	A todo el público en general
-----------------------------	------------------------------

ENVASADO Y FORMATOS	Botes de cristal: 40ml., 100ml., 250ml., 750ml.
----------------------------	---

CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco.
---------------------	--------------------------------------

CADUCIDAD	Dos años después de su fecha de fabricación
------------------	---

MODO DE EMPLEO	Listo para consumo.
-----------------------	---------------------

CODIFICACIÓN

Lote de envasado: ddd.

ddd: día numérico del año de fabricación, contando desde el 1 de enero

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

OLOR	Caramelo
COLOR	Marrón oscuro
SABOR	Dulce (caramelizado)
ASPECTO	Líquido
TEXTURA	Suave
CONSISTENCIA/VISCOSIDAD	Baja

CRITERIOS FÍSICO QUÍMICOS	HUMEDAD	23,8g/100g
----------------------------------	----------------	------------

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

AEROBIOS MESÓFILOS	10 ufc/ml
COLIFORMES	Aus./ml
MOHOS	10 ⁴ ufc/ml
LISTERIA MONOCYTOGENES	n=5 c=0 Aus/25g n=5 c=0 100 ufc/g
SALMONELLA	Aus./25ml

VALOR NUTRICIONAL (por 100g)

Valor energético:	1258 KJ/ 296 Kcal
Grasas:	< 0,5 g
de las cuales Saturadas:	< 0,1 g
Hidratos de carbono:	73 g
de las cuales Azúcares:	72,5 g
Fibra alimentaria:	< 1,0
Proteínas:	1 g
Sal:	0,260 g

LEGISLACIÓN APLICABLE
SEGURIDAD ALIMENTARIA
Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
ETIQUETADO Y ALÉRGICOS
Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Reglamento (UE) 1169/2011 del parlamento europeo y del Consejo de 25 de octubre sobre la información facilitada al consumidor, y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y 1925/2006.
ANALÍTICA MICROBIOLÓGICA
Reglamento (CE) 2073/2005, de la comisión de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de las comidas preparadas.
Reglamento (CE) 1441/2007 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2007, que modifica el Reglamento (CE) nº 2073/2005 a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
Real Decreto 380/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la Elaboración y Venta de jarabes. Derogado por R.D. 135/2010, BOE 25/02/2010
Reglamento (CE) nº 1881/2006 de la Comisión de 19 de diciembre de 2006 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión.

EL Masapé de La Gomera S.L

La Gomera: C/ El Mono s/n. Alojera. Vallehermoso. 38852
Tenerife: Polígono Industrial Valle de Güimar, Manzana 8, Nave 12. 38509.
Candelaria / Sta. Cruz de Tenerife
RGSEAA 23,03132/TF