

FICHA TÉCNICA
TECHNICAL DATA SHEET

Nombre del producto <i>Product name:</i>	SIROPE DE REMOLACHA- BIO <i>Organic beet sugar syrup - BIO</i>	
Nombre científico <i>Scientific name:</i>	<i>Beta vulgaris</i>	
Código del producto <i>Product code:</i>	SIRREM	
Origen <i>Origin:</i>	Holanda <i>The Netherlands</i>	
Marca comercial <i>Comercial label:</i>	EcoAndes	
Ingredientes: <i>Ingredients:</i>	Remolacha azucarera de cultivo ecológico <i>Beet sugar from organic production)</i>	
Certificación ecológica: <i>Organic certification:</i>	ES-ECO-023-MA	

Descripción (Description):

La remolacha es una planta conocida por su sabor dulce, incluyendo una de sus variedades «la remolacha azucarera» se extrae azúcar puro, es decir, el azúcar de mesa utilizada para la diversidad de recetas, lo que demuestra que es una hortaliza nutritiva de gran contenido en glucosa. El sirope de remolacha consiste en el zumo de la remolacha en cantidades concentradas que hacen que este adquiera propiedades de melaza. El resultado final es un sirope sin aditivos secundarios ya que la remolacha contiene azúcar. Este sirope a simple vista puede verse que es como una especie de miel negra. El sabor de este sirope es parecido al de la miel pero tiene unos toques amargos característicos. Es un dulce muy suave.

Beet is a plant known for its sweet taste, including one of its varieties "sugar beet" is extracted pure sugar, that is, the table sugar used for the diversity of recipes, which shows that it is a nutritious vegetable of great glucose content. Beet syrup consists of beet juice in concentrated amounts that make it acquire molasses properties. The end result is a syrup without secondary additives since the beet contains sugar. This syrup with the naked eye can be seen that it is like a kind of black honey. The taste of this syrup is similar to honey but it has characteristic bitter touches. It is a very soft sweet.

Información nutricional (Nutritional facts):

Composición –Composition	Valores por 100g (Values per 100g)
Energía (Energy)	1146 kJ/270 kcal
Proteínas (Protein)	1.30 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates)	62.5 g
De los cuales azúcares (Sugars)	52 g
Grasas (Fatty acids)	0,00g
De los cuales saturadas (Saturated)	0,00g
Fibra (Dietary fibre)	0,00g
Sal (Salt)	0,00g

Características (Characteristics)	Composición y valores (Composition and value)
Organolépticas (Sensory)	Color (Colour): Marrón oscuro (Dark brown) Olor (Smell):Característico (Characteristic)

	Sabor (<i>Taste</i>): Dulce (<i>Sweet</i>) Aspecto (<i>Appearance</i>): Líquido viscoso (<i>Viscous liquid</i>)
Físico-Químicas (<i>Physico-chemical</i>)	Cenizas (<i>Ash</i>): 2.4 Humedad (<i>Humidity</i>): 26.9 pH: : < 4.5 Viscosidad a 25°C (mPas/s) a 80°Brix (<i>Viscosity at 25°C(mPa.s) at 80°Brix</i>): 78-78.5
Microbiológicas (<i>Microbiological</i>)	Recuento total (<i>Total plate count</i>): < 1.000 UFC/g Mohos (<i>Moulds</i>): < 1.000 UFC/g Levaduras (<i>Yeast</i>): < 1.000 UFC/g E.Coli: < 10 UFC/g Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g <i>Salmonella</i> : Ausencia/25g - <i>Absent / 25g</i>

Empaquetado, formatos, almacenamiento y vida media:
Packaging, sizes, storage and half-life:

Formatos (<i>Sizes</i>)	12.5kg		
Embalaje <i>Packaging</i>	Cubo (<i>Container</i>)		
Almacenamiento <i>Storage</i>	Almacenar en lugar fresco (< 25°C) y seco, preferentemente fuera de la luz solar. <i>Store in a cool (<25°C) and dry place, preferably out of direct sunlight.</i>		
Vida media <i>Half-life</i>	20 meses, siempre y cuando se respete el uso recomendado de conservación. <i>20 months, as long as the recommended use of preservation is respected.</i>		

Proceso (*Process*):

En origen: Limpieza, cortado, cocción, decantado, ciclone, concentración, enfriado, almacenado, cocción, llenado y envasado.

In origin: Washing, cutting, cooking, decating, cyclone, concentration, cooling, storage, cooking, filling and packaging.

En almacenes de EcoAndes: Recepción, control visual, almacenamiento y venta.

In Ecoandes wharehouse: Reception, visual checking, storage and sale.

Modo de empleo (*Use*):

Endulzante, que puede ser empleado en repostería, confitería, postres, cereales, baritas energéticas, y jàrabes de extractos de plantas.

Sweetener, which can be an employer in pastry, confectionery, desserts, cereals, energy bars, and syrups from plant extracts.

Aceptable para (*Acceptable for*):

Vegetarianos <i>Vegetarians</i>	Si-Yes
Veganos <i>Vegans</i>	Si-Yes
Lactovegetarianos <i>Lactovegetarians</i>	Si-Yes

Análisis multiresiduos (<i>Multiresidues analysis</i>)	Libre de pesticidas (<i>Free from pesticides</i>)
Producto OGM (<i>GMO product</i>)	NO
Producto Irradiado (<i>Irradiated product</i>)	NO
Contiene Aditivos (<i>Additives presence</i>)	NO
Contiene Estabilizantes (<i>Presence of stabilizers</i>)	NO

Declaración de alérgenos (Allergens list): + = Presencia (present); - = Ausencia (absent); ? = Desconocido (Unknown); * = Posible contaminación cruzada (Possible cross contamination)	
Cereales que contengan gluten y productos derivados. (Cereals containing gluten and derived products).	-
Crustáceos y productos a base de crustáceos. (Crustaceans and products based on crustaceans).	-
Huevos y productos a base de huevo. (Eggs and egg products).	-
Pescado y productos a base de pescado. (Fish and fish products).	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets. (Peanuts and peanut products).	-
Soja y productos a base de soja. (Soy and soy-based products).	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa). (Milk and its derivatives (including lactose)).	-
Frutos de cáscara. (Nuts).	-
Apio y productos derivados. (Celery and derived products).	-
Mostaza y productos derivados. (Mustard and derived products).	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo. (Sesame seeds and products made from sesame seeds).	-
Dióxido de azufre sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ total. (Sulphurous sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10mg / Kg or 10mg liter expressed as total SO ₂).	-
Altramuces y productos a base de altramuces. (Lupins and lupine-based products).	-
Moluscos y productos a base de moluscos. (Molluscs and shellfish products).	-

Nota (Note):

Toda la información presente se brinda según información técnica de nuestro proveedor. Sin embargo, esta información puede estar sujeta a repentinos cambios.

Si tiene la intención de utilizar nuestros productos para consumidores vulnerables (alérgicos, bebés, personas inmunocomprometidas), usted está bajo la obligación de determinar la idoneidad para cada lote de producto comprado.

Para cualquier pregunta relacionada con el uso y las características de este producto, incluido su posible uso en aplicaciones específicas y la necesidad de este producto para ajustarse a otra legislación que no sea la especificada, debe ponerse en contacto con nuestro departamento de calidad a través del 918307266 o ecoandescalidad@gmail.com.

All information in our product specifications is given according to our supplier information. However, this information can be subject to sudden change.

If you intend to use our products for vulnerable consumers (the allergenic, infants and young children, elderly citizens or immuno-compromised) you must note that this product is not sold as being specifically suitable for these groups. You are under the obligation to determine suitability for each batch of product bought.

For any questions related to the use and characteristics of this product, including its possible use in specific applications and the need for this product to conform to other legislation than stated in this specification, you are requested to contact our quality department via +34 918307266 or ecoandescalidad@gmail.com.

Última actualización: 16 de junio de 2020

Last updated: June 16, 2020