|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **INFORMACIÓN GENERAL** | | | | |
| **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO** | Pasta de vainilla Bourbon ecológica. | | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO** | Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado. | | | |
| **ORIGEN** | Madagascar. | | | |
| **COMPOSICIÓN** | Azúcar invertido ecológico, extracto de vainilla Bourbon ecológico, vainas de vainilla agotadas ecológicas, espesante: goma xantana ecológica. | | | |
| **DESCRIPCIÓN DEL PROCESADO**  **PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:** | |  |  | | --- | --- | | Apariencia | Pasta con semillas de vainilla de color marrón. |  |  |  | | --- | --- | | Salmonella | Ausencia en 25 g. | | | | |
| **VIDA ÚTIL** | Conserva sus propiedades durante 24 meses en el envase original cerrado. | | | |
| **IDENTIFICACIÓN LOTE** | AA/MM/DD | | | |
| **DATOS LOGISTICOS** | | | |
| **PRESENTACIÓN** | Bote. | | |
| **ENVASADO** | Formato 1kgs, 500grs, 250grs y 100grs. | | |
| **ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN** | Almacenar el producto en un lugar fresco, seco y protegido de la luz solar. Temperatura recomendada <20ºC. | | |
| **DATOS RELATIVOS AL USO Y CONSUMO** | | | |
| **INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR** | Puede contener trazas de gluten, trazas de soja, trazas de frutos de cáscara, trazas de mostaza, trazas de cacahuete y trazas de sésamo. | | |
| **MODO EMPLEO** | Pastelería, yogures, cremas glaseadas... Usar al 1%. | | |
| **VALOR NUTRICIONAL (100g producto)** | | | |
| Valor energético | 1241KJ | Azúcares | 56.23g |
| Grasas totales | 0.2g | Proteínas | 0.19g |
| Ácidos grasos saturados (AGS) | 0.001g | Sal | 0.012g |
| Hidratos de Carbono | 62.01g | Fibra | 1.4g |