

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

### Denominación comercial del producto

**GRANIZADO DE LIMÓN ZERO A PARTIR DE CONCENTRADO**

EAN:8447517000710

### Denominación reglamentaria de venta

Preparado para granizado de limón zero a base de concentrado. Recomendación de la dilución final: una parte de jarabe mezclada con seis partes de agua (1+6)

### Formato de presentación

Garrafa 5L

### Ingredientes

Agua tratada, glicerina vegetal, concentrado de limón (10%), acidulante (E-330), edulcorante (E-955), estabilizante (E-415), conservantes (E-202, E-211) y aroma natural de limón. Con edulcorante.

Características físico-químicas			Características organolépticas	
Densidad (g/mL)	1,1	± 0,01	Color	Blanco-amarillo
pH	2,7	± 0,50	Sabor	Limón
			Aspecto	Líquido, viscoso

### Información nutricional (Valores medios para producto diluido por 100 mL)

	KCal	KJoul
energía	18,82	78,80
grasas	0,00	
saturadas	0,00	
hidratos de carbono	3,27	
azúcares	3,16	
proteína	0,00	
fibra	0,04	
sal	0,02	

### Características microbiológicas del producto

Recuento total de aerobios mesófilos:	<100	ufc/g
Recuento total de mohos :	<10	ufc/g
Recuento total de levaduras:	<10	ufc/g
Recuento total de bacterias lácticas:	<10	ufc/g

### Información alérgenos y OGMs

No contiene ninguna sustancia alergénica ni derivados, no declarados en el etiquetado, recogidos en el anexo II del Reglamento 1169/2011. Los ingredientes no están producidos a partir de organismos genéticamente modificados (OGMs) o sus derivados, y por tanto no entran en el ámbito de aplicación del Reglamento 1829/2003

### Consumo preferente y condiciones de almacenamiento y conservación

Consumir preferentemente antes de 12 meses desde la fecha de fabricación (ver LOTE). Una vez abierto se recomienda utilizar antes de 1 mes. Consérvese en un lugar fresco y seco resguardado de la luz solar y del calor.