



	Form 3.4.01	Página 1 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

Nombre: SALSA COULIS FRESA

Artículo No.: 3305072

Información de producto

Aplicación	Heladería, Pastelería, Restauración
Denominación del alimento	Salsa frutal.
Dosis	1 parte producto + 3 ó 4 partes mix neutro
Modo de empleo	Mezclar y servir.
Ingredientes	Azúcar, fresa 38 %, jarabe de glucosa, producto alimenticio colorante (concentrado de zanahoria, grosella negra, cártamo, limón y manzana), acidulante: ácido cítrico, aromas, agua, conservador: E202 colorante: E120.

Envase

Envase	Botella
Contenido	1,1 kg
Marca comercial	CRESCO
Consumo preferente	18 Meses
Condiciones almacenamiento	Almacenar en envase original en lugar fresco y seco, alejado de fuentes de luz y de calor.
No. Registro Sanitario	26.00538/MU



Parámetros organolépticos

Color	Rojo
Sabor	Fresa
Consistencia	Producto denso

Parámetros físico / químicos

Parámetro	Valor	Método
°Brix	62 - 66	Abbe-refractómetro, 20°C
Densidad	1,270 - 1,310 g/cm ³	
Valor de pH	2,90 - 3,50	Electrométricamente, 20 °C

Información nutricional

Contenido promedio por 100 g (calculado*)	Valor
<i>Valor energético en kJ</i>	<i>1 079</i>
<i>Valor energético en kcal</i>	<i>254</i>
<i>Grasas en g</i>	<i>0,1</i>
<i>-de las cuales saturadas en g</i>	<i>0,0</i>
<i>Hidratos de carbono en g</i>	<i>62,4</i>
<i>-de los cuales azúcares en g</i>	<i>59,6</i>
<i>-de las cuales polialcoholes en g</i>	<i>0,0</i>
<i>Fibre in g</i>	<i>0,8</i>
<i>Proteins (N x 6.25) in g</i>	<i>0,3</i>



	Form 3.4.01	Página 3 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

<i>Sal en g (expresado en sodio x 2.5)</i>	<i>0,0</i>
--	------------

*Cálculo estimado en base al artículo 30 del Reglamento (UE) No. 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011

Microbiología

Parámetro	Valor máximo	Método
Recuento total (no incluido bacterias del ácido láctico) ufc/g	1 000	PCA, 35 °C, 48 h
Mohos ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Levaduras ufc/g	100	YGC, 22-25 °C, 48-72 h
Salmonella ufc/25 g	No detectado	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
E. coli ufc/g	10	TBX, 44 °C, 18-24 h
Enterobacterias ufc/g	10	VRBD, 35-37 °C, 48 h
Staphylococcus aureus ufc/0,1g	10	Baird Parker, 37 °C, 48h
Listeria monocytogenes ufc/g	100	Agar Rambach/XLD, 35-37 °C, 48h
Levaduras osmotolerantes ufc/g	50	



	Form 3.4.01	Página 4 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

Ingredientes que pueden desencadenar las alergias u otras reacciones de incompatibilidad

Basado en el Reglamento (CE) 1169/2011 y posteriores modificaciones

Cereales que contengan gluten, a saber: trigo (como espelta y trigo khorasan), centeno, cebada, avena, o sus variedades híbridas y productos derivados	-
Crustáceos y productos a base de crustaceos	-
Huevos y productos a base de huevo	-
Pescado y productos a base de pescado	-
Cacahuets y productos a base de cacahuets	-
Soja y productos a base de soja	-
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	-
Frutos de cascara y productos derivados	-
Apio y productos derivados	-
Mostaza y productos derivados, excepto: ácido behénico con un mínimo del 85 % de pureza y obtenido tras dos fases de destilación utilizado en la fabricación de los emulgentes E470a, E 471 y E 477	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los	-



	Form 3.4.01	Página 5 de 5 Fecha 01.05.2014 Versión: 01
	Especificación de producto	

productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.	
Altramuces y productos a base de altramuces	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-

+: contenido en la receta -: no contenido en la receta

Posible contaminación cruzada:

Ninguna

Este producto no contiene ningún ingrediente procedente de organismos genéticamente modificados (OGM) con el etiquetado obligatorio de conformidad con los Reglamentos CE No. 1829/2003 y No. 1830/2003.

Los detalles de los productos constituyen una descripción del producto. Las sustancias naturales, en particular, pueden dar lugar a fluctuaciones en su composición y, en consecuencia, en sus propiedades. Sin reconocer ningún derecho en un procedimiento judicial, nos esforzamos para compensar este efecto con las medidas adecuadas a fin depreservar los rasgos específicos de aplicación.

Generado el: 08.09.2025

Válido desde:

Impreso el: 08.09.2025