



# SERPROQUIM FOOD S.L.U.

C.I.F.: B91024133

C/. Alberche Nº 6 D Local 34 - 41005 Sevilla

Tfno. 954 62 38 41 - Fax 954 62 39 53

E-mail: serproquim@serproquim.net



## FRUTOPAR LÍQUIDO

### DESCRIPCIÓN Y PROPIEDADES DEL PRODUCTO

Frutopar líquido es un **jarabe de fructooligosacáridos** con dulzor potenciado, sin la presencia de edulcorantes intensivos con número E- ni presencia de polioles. Es un **producto Clean Label**.

Los fructooligosacáridos Son considerados como una **sustancia** prebiótica, debido a sus propiedades beneficiosas tanto para la salud intestinal como a nivel inmunológico.

La ingesta de fructooligosacáridos sirve de alimento para las bacterias que forman parte de nuestra flora intestinal como, por ejemplo, de los “lactobacilos” y las “bifidobacterias”, lo que estimula su crecimiento y aumenta la efectividad de esta barrera bacteriana protectora.

Estas bacterias de nuestra flora intestinal no solamente influyen en la **salud digestiva**, sino que también ejercen funciones sobre el **sistema inmunitario**: frente a la llegada de bacterias intrusas que pueden provocar alteraciones digestivas como la diarrea, se comunican con el sistema inmunitario que responde liberando anticuerpos y las bacterias intrusas son eliminadas.

Los fructooligosacáridos son un tipo de fibra y, como tal, su consumo puede ayudar a evitar la aparición de alteraciones digestivas como el estreñimiento.

### INGREDIENTES

Fructooligosacáridos y aroma natural.

### APLICACIÓN

Productos de pastelería, galletería, repostería, bollería, confitería, heladería, productos lácteos, preparaciones de frutas y barritas de cereales de valor energético reducido o sin azúcares añadidos, donde se quiera potenciar el sabor dulce y/o aumentar el contenido en fibra.

### DOSIS MÁXIMA

*Quantum satis*

Última revisión: 06/09/2022



# SERPROQUIM FOOD S.L.U.

C.I.F.: B91024133

C/. Alberche Nº 6 D Local 34 - 41005 Sevilla

Tfno. 954 62 38 41 - Fax 954 62 39 53

E-mail: serproquim@serproquim.net



## **ETIQUETADO DEL PRODUCTO FINAL**

No requiere ningún aviso especial.

Este producto debe etiquetarse, en el producto final aplicado, de las siguientes formas:

Opción 1: *fructooligosacáridos y aroma natural.*

Opción 2: *oligofructosa y aroma natural.*

## **CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

Color: Marfil con cierto grado de turbidez.

Aspecto: Líquido denso.

Sabor: Dulce.

## **CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS**

Característica	Especificación	Método
Humedad (%)	28 ± 1	ICUMSA GS 4/3/8 - 13
Materia seca (%)	72 ± 1	ICUMSA GS 4/3/8 - 13
Fructooligosacáridos (% en materia seca)	≥ 93	Método interno.
Valor típico	95 aprox.	
-GF2 (% FOS)	37 ± 6	
-GF3 (% FOS)	47 ± 6	
-GF4 (% FOS)	16 ± 6	
Azúcares totales (% en materia seca)	≤ 7	Método interno.
Valor típico	5 aprox.	
Cenizas conductivimétricas (% en materia seca)	< 0,05	ICUMSA GS 2/3/9 - 17
pH (20°C, 30% w/v)	6,5 ± 1	ICUMSA GS 1/2/3/4/7/8/9 - 23



# SERPROQUIM FOOD S.L.U.

C.I.F.: B91024133

C/. Alberche Nº 6 D Local 34 - 41005 Sevilla

Tfno. 954 62 38 41 - Fax 954 62 39 53

E-mail: serproquim@serproquim.net



## **CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Flora total mesófila:	< 5000 ufc/g.
Mohos y levaduras:	< 300 ufc/g.
Enterobacterias:	< 1 ufc/g.
Salmonella:	ausencia/25 g

## **PODER EDULCORANTE**

1 gr. de FRUTOPAR LÍQUIDO equivale a 1 gr. de jarabe de glucosa o jarabe de poliol.

## **CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y FECHA DE CONSUMO PREFERENTE**

9 meses desde la fecha de producción, almacenado en un lugar seco a temperatura ambiente

## **ENVASADO**

Contenedores de 1380 Kg  
Envases de 21kg sobre palet de 672kg.

## **GMO's**

El producto no está manipulado genéticamente, ni contiene GMO's y no se ha producido a partir de GMO's, ni con la ayuda de estos.

El producto es compatible con la normativa de la UE 1829/2003 y el Reglamento de la UE 1830/2003, por lo que puede ser declarado como "libre de GMO's".



# SERPROQUIM FOOD S.L.U.

C.I.F.: B91024133

C/. Alberche Nº 6 D Local 34 - 41005 Sevilla

Tfno. 954 62 38 41 - Fax 954 62 39 53

E-mail: serproquim@serproquim.net



## **INFORMACIÓN SOBRE INGREDIENTES ALERGÉNICOS**

Contiene (Según Directivas 2000/13/CE y 2003/89/CE)	SI	NO	ALERGENO Especificar en caso afirmativo
<b>CEREALES CON GLUTEN y productos derivados:</b> Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut y variedades híbridas.		X	
<b>CRUSTACEOS y productos con o basados en crustáceos</b>		X	
<b>PESCADO y productos con o basados en pescado</b>		X	
<b>HUEVOS y productos con o basados en ovoproductos</b>		X	
<b>CACAHUETES y productos con o basados en cacahuetes</b>		X	
<b>SOJA y productos con o basados en soja</b>		X	
<b>LECHE DE VACA Y PRODUCTOS LACTEOS (incluida la lactosa)</b>		X	
<b>FRUTOS SECOS Y PRODUCTOS CON O BASADOS EN FRUTOS SECOS:</b> Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de Macadamia y nueces de Australia		X	
<b>APIO y derivados</b>		X	
<b>MOSTAZA y derivados</b>		X	
<b>SEMILLAS DE SÉSAMO y productos con o basados en semillas de sésamo</b>		X	
<b>ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIÓN <math>\geq</math> 10 mg/Kg. o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub></b>		X	
<b>ALTRAMUCES y productos a base de altramuces</b>		X	
<b>MOLUSCOS y productos a base de moluscos</b>		X	