

LICORES Y MOJITOS TEOREY S.L.
Pol.Ind. La Sendilla. Avda. de las Palmeras 18, Nave D12. Ciempozuelos, Madrid. 28350. Tfno.: +34 91 8093795
PRODUCTO: MOJITO MANGO (Botellas 1 litro)
CÓDIGO: FT 02 03 Rev 1 Enero 2022
Descripción: Base natural para mojitos de mango elaborado con hierbabuena, azúcar, mango natural y limón.

Ingredientes del producto reconstituido: agua, azúcar, hierbabuena, acidulante: ácido cítrico, mango deshidratado (5%), limón deshidratado, conservantes: sorbato potásico y benzoato sódico, aromas, extracto de zanahoria negra, colorantes: beta caroteno

Características organolépticas:

Aspecto: Líquido denso
Color: Anaranjado, marroncito
Olor y sabor: Hierbabuena, mango y limón

Características físico-químicas:

Análisis	Mínimo	Máximo	Media
PH	1,90	2,90	2,48
DENSIDAD	1.150 g./ml.	1.200 g./ml.	1.180 g./ml.

Características microbiológicas:

ENSAYOS	RESULTADO	UNIDADES	MÉTODO
Listeria monocytogenes	AUSENCIA	25 gramos	PEM3112

VALORES NUTRICIONALES:
**INFORMACIÓN NUTRICIONAL /
NUTRITIONAL FACTS**

Tamaño de la porción/Serving size:
1 chupito (40 ml.) / 1 shot (1 1/2 fl. oz. US)
Porciones por envase/Servings Per Container: 25

Cantidad por porción / Amount Per Service
Calorías / Calories: 65
Calorías de las grasas / Calories from fat: 0

	% de Valor Diario* / % Daily value*
Grasa total / Total Fat: 0 g	0,00%
Grasas saturadas / Saturated Fat: 0 g	0,00%
Grasas trans / Trans Fat: 0 mg	
Colesterol / Cholesterol: 0 mg	0,00%
Sodio / Sodium: 4,4mg	0,00%
Total de Carb / Total Carb.: 16,2 g	6,20%
Fibra / Dietary fiber: 0 g	
Azúcares / Sugars: 17,2 g	19,10%
Proteínas / Proteins: 0 g	
Sal / Salt : 0,01 g	0,20%
Vitamina A / Vitamin A:	0,00%
Vitamina C / Vitamin C:	0,00%
Calcio / Calcium: 2,68 %	
Hierro / Iron: 0,00 %	

* Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías.

* Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.

MODO DE EMPLEO:

Se utiliza para la elaboración del cóctel llamado Mojito de mango. Es una base natural sin alcohol. Se pueden elaborar mojitos con o sin alcohol. Su dilución es 1+9. Para cada cóctel se emplean 4 cl. (1 1/2 fl. oz.) de producto, para un vaso de 400 ml. (13.5 fl. oz.). O doble dosis, 8 cl. (2,7 fl. oz.) , si se quiere sin alcohol. El producto está orientado al canal HORECA y público en general, a excepción de intolerantes o alérgicos a algún ingrediente de la composición.

PRESENTACIÓN:

Se presenta en envases de uso alimentario de 1 litro y en cajas de 6 botellas. El producto se mantiene congelado a temperatura de entre -18°C y -20°C.

EMBALAJE:

Para envases de 1 litro:
Palet de 112 cajas: 672 botellas de 1 litro.
Medidas cajas: 286x194x286 mm.
Peso caja: 7,8 kg.
Medidas palet: 1.200x800x2,152 mm.
Peso palet: 897,6 kg.

LOTIFICACIÓN Y TRAZABILIDAD:

Lotificación: L; Año; Código de producto; No. Correlativo
Trazabilidad: Licores y Mojitos Teorey S.L. dispone de un sistema de trazabilidad eficaz, con un procedimiento interno que garantiza el cumplimiento del mismo.

CADUCIDAD:

Caducidad: 730 días
Vida útil: 90 días una vez descongelado. Mantener en refrigeración entre 0 y 5 °C.
Condiciones de entrega: Congelado
Condiciones de almacenamiento: Congelado

NOTA:

Al tratarse de un producto con materias primas naturales, puede variar en color y consistencia de un lote a otro de forma prácticamente inapreciable. Esto no influye en la calidad del producto.



INGREDIENTES	PRESENCIA		OBSERVACIONES
	SI	NO	
Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		X	
Huevos y productos a base de huevos.		X	
Pescados y productos a base de pescado		X	
Moluscos y productos a base de moluscos		X	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		X	
Soja y productos a base de soja		X	
Leche y sus derivados, incluida lactosa.		x	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces de nogal, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.		X	
Altramuces y productos derivados		X	
Apio y productos derivados		X	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (mayor a 10 mg/kg expresado en SO ₂)		X	