



Denominación:	YOPOP SOSA
Código artículo:	5850048 (900g)
Código SAP:	39093
Código EAN:	841493345005
RGSEAA:	40.069089/B

1. DESCRIPCIÓN:

Decoración explosiva para acompañar y decorar creaciones de pastelería, bombones, postres, etc...

Se trata de un producto con propiedades higroscópicas.

2. COMPOSICIÓN:

Cobertura (azúcar, manteca de cacao, **leche** en polvo, **lactosa**, **leche** desnatada en polvo, emulsionantes: lecitina de **soja** E322, E476, vainillina), peta crispies(azúcar, glucosa, gas propelente: dióxido de carbono (E290), **lactosa**, agua), manteca de cacao, **yogur** en polvo (**yogur** en polvo, Azúcar, Acidulante: Ácido Málico E-296, Aroma, **yogur** en polvo desnatado), agente de recubrimiento: goma arábiga (E414), jarabe de glucosa, sucrosa, emulsificante (E476).

3. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aspecto: Granillo de un tamaño entre 0,5 – 5,5 mm.

Gusto y aroma: Producto con gusto y aroma a yogurt que sirve como vehículo para obtener pequeñas y refrescantes explosiones en boca.

4. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	498 KCal 2090 KJ
MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados	23.13g 14.85g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	70.32g 46.4g
PROTEÍNA	2.26g
SAL	0.281g

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos	≤ 1000 ufc / g
Enterobacteria	Not present/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Not present/g
Hongos y levaduras	< 100 cfu/g
<i>Salmonella spp.</i>	Not present/25g

6. EMBALAJE:

Bote de polipropileno negro de 900g. Caja de cartrón con 6 botes de polipropileno negro: 5,4 kg

7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Temperatura: 14-16°C

Humedad relativa máxima: 23%. Se aconseja trabajar con el producto en un ambiente deshumidificado. Se trata de un producto muy higroscópico.

Protegido de la luz y fuentes de calor.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.



8. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

9. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

10. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

11. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (sí/no)
	YES	NO	
Chicoria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Algodón	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Maíz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Patata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Remolacha azucarera	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Trigo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.



12. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.