	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 8
		Data / Date: 11/07/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 58050056
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38977
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1108 19 90
		RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: KUDZU / KUDZU SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutral / Neutral / Neutre
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ALMIDÓN DE KUDZU EN POLVO / KUDZU STARCH IN POWDER / AMIDON DE KUDZU EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco cremoso / Creamy-white powder / Poudre blanc crémeux.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Almidón de Kuzu / Kudzu starch / Amidon de kudzu en poudre	Région sud de Kyusyu / Southern Kyusyu area / Région sud de Kyushu	Vegetal / Vegetable / Végétale (Pueraria lobata)	Modo de uso / Use / Utilisation: Espesante, gelificante. No aporta sabor. Sustituto de otras harinas / Thickener, gelling. It doesn't give flavor. Substitute for other flours / Épaississant, gélifiant. Il ne donne pas de goût. Substituer à d'autres farines. Aplicación / Application: Disolver previamente en un poco de agua hasta que ésta adopte una textura gelatinosa, casi transparente, calentar para acabar de espesar. Apto exclusivamente para uso alimentario / Disolver previamente en un poco de agua hasta que ésta adopte una textura gelatinosa, casi transparente, calentar para acabar de espesar. Exclusively for food grade / Disolver previamente en un poco de agua hasta que ésta adopte una textura gelatinosa, casi transparente, calentar para acabar de espesar. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Espesante de salsas, sopas, purés, puddings, rellenos, mochis / Thickener for sauces, soups, purees, puddings, fillings, mochis / Épaississant pour sauces, soupes, purées, puddings, garnitures, mochis.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
0.5-1% Para espesar salsas / To thicken sauces / Pour épaissir les sauces			
2% Efecto gelificante / Gelling effect / Effet gélifiant			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, Peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame
---	---

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía / Energy / Energie :	KJ / 347 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	86 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat /Matières grasses :	0,2 g	Proteína / Proteins /Protéines :	0,2 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0,1 g	Sal / Salt / Sel :	0 g	Potasio / Potassium :	2 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	g	Sodio / Sodium :	2 mg	Calcio / Calcium :	18 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries :	- g	Hierro / Iron / Fer :	2 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	86 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	µg		


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	Cenizas / Ash / Cendres: pend
---	--------------------------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacters(cfu/g)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
38977 	8414933200024	18414933200021	28414933200028	400g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabricación).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>			Bio certified	<input type="checkbox"/>