




**Ficha técnica/ Specification sheet/ Fiche technique/
Scheda delle specifiche**

Revisión / Revision / Révision / Revisione: 2
Data / Date: 21/06/2022
Código producto / Product code / Code produit / Codice prodotto: 44202206
Código SAP / SAP Code / Code SAP / Codice SAP: 37888
Código de Aduana / HS code / Code douane / Codice doganale: 2008 40 71
RGSEAA: 21.20779/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit / Nome e descrizione del prodotto

<p>Nombre / Name / Nom / Nome: SALSA & FRUTA TROCEADA DE PERA / PEAR FRUIT & SAUCE / SAUCE & MORCEAUX DE POIRE / SALSA & FRUIT PARTI DI PERA SOSA</p>	<p>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique / Proprietà organolettiche: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur / Sapore e aroma: Característico de la pera, dulce / Characteristic of pear, sweet / Caractéristique de la poire, douce / Caratteristico di pera, dolce.</p>
<p>Descripción legal/ Legal description/ Description légale/ Descrizione legale: PERA CONFITADA CON JARABE / PEAR CONFIT WITH SYRUP / POIRE CONFITE AU SIROP / PERA CANDITA CON SCIROPPO</p>	<p>Aspecto / Appearance / Aspect / Aspetto: Jugo con trozos de pera / Juice with pieces of pear / Jus avec des morceaux de poire / Succo con pezzi di pera.</p> 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients / Ingrediente	Orígenes / Origin / Origines / Origine	Naturaleza / Nature / Natura	Aplicaciones/Applications / Applicazione
--	--	------------------------------	--

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients / Ingrediente	Orígenes / Origin / Origines / Origine	Naturaleza / Nature / Natura	Aplicaciones/Applications / Applicazione
Pera (74%) / Pear (74%) / Poire (74%) / Pera (74%)	Italia, Francia / Italy, France / Italie, France	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	<p>Modo de uso / Use / Utilisation / Utilità: Agitar antes de usar / Shake before use / Agiter avant usage / Agitare prima dell'uso</p> <p>Aplicación / Application / Applicazione: --</p> <p>Observaciones / Observations / Osservazione: Su característica principal es que toda la fruta puede alcanzar temperaturas negativas sin cristalizarse manteniendo una textura suave y un aroma único / Its main feature is that the whole fruit can achieve negative temperatures without crystallizing while maintaining a smooth texture and unique aroma / Sa principale caractéristique est que le fruit entier peut atteindre des températures négatives sans cristalliser tout en conservant une texture lisse et un arôme unique / La sua caratteristica principale è che tutta la frutta può raggiungere temperature negative senza cristallizzare, mantenendo una consistenza morbida e un aroma unico.</p> <p>Elaboraciones / Elaborations / Elaborazioni: Producto utilizado para crear postres y helados. Adecuados para la preparación de mousses y masas de tortas aromáticas / Product used to create desserts and ice cream. Suitable for the preparation of mousses and aroma cake masses / Produit utilisé pour créer des desserts et des glaces. Convient pour la préparation de mousses et aux arômes / Prodotto utilizzato per creare dolci e gelati. Adatto per la preparazione di mousse e impasti aromatici.</p>
Azúcar / Sugar / Sucre / Zucchero	Francia / France / France	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	
Zumo de limón /Lemon juice / Jus de citron / Succo di limone	Italia /Italy / Italie	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	
Agua / Water / Eau / Aqua	España / Spain / Espagne / Spagna	Mineral / Minéral / Minerale	
Aroma natural / Natural aroma / Arôme naturel / Aroma naturale	Todo el mundo / World wide / Dans le monde entier / Nel mondo intero	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	
Espeante: pectina de cítricos (E440i) / Thickener: citrus pectin (E440i) / Épaississant: pectine d'agrumes (E440i) / Addensante: pectina di agrumi (E440i)	Francia / France	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	
Antioxidante: ácido ascórbico (E300) / Antioxidant: ascorbic acid (E300) / Antioxydant: acide ascorbique (E300) / Antiossidanti: acido ascorbico (E300)	Italia, China / Italy, China / Italie, Chine	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	
Acidulante: ácido cítrico (E330) / Acid: citric acid(E330) / Acidifiant: acide citrique (E330) / Acidificanti: acido citrico (E330)	Italia, Francia / Italy, France / Italie, France	Vegetal / Vegetable / Végétale / Vegetale	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé / Raccomandazioni di dosaggio:
Quantum satis

Alérgenos /Allergens / Alergènes /Allergene

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits / Allergene nel prodotto: --	Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de / Può contenere tracce di: 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.
---	---

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

Energía/Energy/Energie/Energia:	821 KJ / 193 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides/Carboidrati:	47 g
Grasas/Fat/Matières grasses/grassi:	0,5 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres / di cui zuccheri:	46 g
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés/di cui saturi:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines/Proteine:	0 g
		Sal / Salt / Sel /Sale:	0,01 g
		Sodio / Sodium / Sodium:	4 mg
		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires / Fibra alimentare:	2,8 g



Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques /Fisica e proprietà chimiche

pH: 2,5-3,5	°Brix: 42-52	aW: 0,890 ± 0,02
-------------	--------------	------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques / Caratteristiche microbiologiche

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes /Microorganismo	Valor / Valeur / Valore	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme /Microorganismo	Valor / Valeur/ Valore
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Bacillus cereus (ufc/ml)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds (ufc/ml)	<100
Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<100	Yeasts (ufc/ml)	<100

Envasado / Packaging / Emballage / Imballaggio

Código producto / Product code / Code produit / Codice prodotto	Ean producto / Product / Produit / Prodotto	Ean caja / Box / Carton / Scatola	Ean palet / Palette / Paletta	Peso neto / Net weight / Poids net / Peso netto:	Packaging / Emballage / Imballaggio
44202206	8414933323594	18414933323591	28414933323598	230g	Bandeja con 6 unidades de vidrio / Tray with 6 glass pot / Plateau avec 6 pot en verre / Vassoio con 6 vasi in vetro
					

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage / Conservazione e immagazzinamento

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'invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison. / Da controllare alla reception: sistema di inviolabilità, condizioni dell'imballo. In caso di problemi, scriverlo al momento della consegna del documento.

Conservación/Conservation / Conservazione: En un lugar seco (humdedad <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. / Conservazione in luogo asciutto (umidità inferiore al 60%). Temperatura compresa tra 15°C e 25°C. Protegge dalla luce e dagli odori.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant / Da consumarsi preferibilmente entro: 18 meses / 18 months / 18 mois / 18 mese (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication / dalla data di produzione).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture /Periodo di validità secondario : Una vez abierto mantener en refrigeración (2-6°C): 1 semana / Once open maintain in cooling conditions (2-6°C): 1 week / Une fois maintenir au réfrigérateur (2-6°C): 1 semaine / Una volta aperto, conservare in frigorifero (2-6°C): 1 settimana.

Garantiza / Guarantee / Garantie /Garanzia

Certificació / Certificate / Certificat /Certificato

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