



Denominación:	CHUTNEY MANGO
Código artículo:	19020723 (1,5Kg)
Código artículo SAP:	37177
Código EAN:	8414933303633
RGSEAA:	26.016601/B

1. DESCRIPCIÓN:

Ingrediente de origen natural.

2. APLICACIONES:

Como acompañamiento de carnes y pescados.

3. COMPOSICIÓN:

Mango, azúcar, vinagre blanco, cebolla, especias, ajo (**sulfitos**), aromas naturales.

4. PROPIEDADES ORGANOLEPTICAS:

Apariencia: jugo con trozos de mango.

Sabor y aroma: el característico del mango avinagrado.

5. PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

Granulometría	5-10 mm
---------------	---------

6. VALORES NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	208 KCal 881 KJ
MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados	0,29g 0g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	50,45g 44,2g
PROTEÍNA	0,74g
SAL	0,03g

7. PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS:

Total microorganismos aerobicos at 30 ° C	<100 ufc/g
Coliformes	Ausencia /g
<i>Staphylococcus coagulasa+</i>	Ausencia /g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia / 25 g
Hongos y levaduras	< 10 ufc/g

8. ENVASADO:

Lata negra de 1.5Kg. Caja de 4 envases.

9. CONSERVACION:

Conservar en un lugar fresco y seco dentro de su envase original cerrado. Una vez abierto mantener entre 2°C - 6°C.

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.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



10. 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.

11. 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"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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"/>

12. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

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

13. 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

14. 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.

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.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.