	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 11
		Data / Date: 21/12/2021
		Código producto / Product code / Code produit: 00100214
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37110
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 90
		RGSEAA: 40.11774/B

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

<b>Nombre / Name /</b> AZÚCAR INVERTIDO / INVERT SUGAR / SUCRE INVERTI <b>Nom:</b> SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Dulce / Sweet / Sucré.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale</b> AZÚCAR INVERTIDO LÍQUIDO / LIQUID INVERTED SUGAR / SUCRE LIQUIDE INVERTI	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Sirope amarillento / Yellowy syrup / Sirop de couleur jaunâtre.

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

Azúcar invertido / Invert sugar / Sucre inverti	Francia / France	Vegetal / Végétale	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> -- <b>Aplicación / Application:</b> Es humectante, por tanto, conserva más tiernas elaboraciones de bollería substituyendo un 10 -15 % de la sacarosa por azúcar invertido. Mantiene la humedad en ganaches y trufas, además de ser anticongelante para heladería. Cristalización del agua. Acelera la fermentación de la levadura. Apto exclusivamente para uso alimentario / Moisturising, it keeps pastry products softer when substituting 10 -15% sucrose with inverted sugar. It maintains moisture in icing and truffles. Antifreeze for ice cream production. Exclusively for food grade / Hydratant, il garde les produits de pâtisserie plus mous en substituant 10 à 15% de saccharose au sucre inverti. Il maintient l'humidité dans le glaçage et les truffes. Antigél pour la production de crème glacée. Difficulté dans la cristallisation de l'eau. Accélère la fermentation de la pâte à levure. Exclusivement à usage alimentaire. <b>Observaciones / Observations:</b> Tiene un poder edulcorante mayor al azúcar común / It has a higher sweetening power than common sugar / Il a un pouvoir sucrant plus élevé que le sucre commun. <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Bollería, heladería, trufas y ganaches, etc / Pastry products, ice cream production, icing and truffles, etc / Produits de pâtisserie, production de crème glacée, glaçade et trugges, etc.
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> <i>Quantum satis</i>			

**Alérgenos / Allergens / Alergènes**

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> --	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</b> 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**

<b>Energía/Energy/Energie:</b> 1240 KJ / 290 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:</b> 73 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b> 0 g
<b>Grasas/Fat/Matières grasses:</b> 0 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b> 73 g	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b> 0 mg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b> 0 g	<b>Proteína/Proteins/Protéines:</b> 0 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b> 0 g


**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

<b>Humedad / Humidity / Humidité:</b> <5%	<b>POD:</b> 125%	<b>Brix:</b> 72
<b>Sólido / Solid / Solide:</b> 70%	<b>PAC:</b> 190%	

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
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		

**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
00100214 	8414933226383	18414933226380	28414933226387	1,4Kg	Bandeja con 6 unidades / Tray with 6 units / Plateau avec 6 unités

**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 fabrication).

**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"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" 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"/>