

	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 1
		Data / Date: 22/12/2021
		Código producto / Product code / Code produit: 00100506
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37225
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 30
		RGSEAA: 40.069089/B

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

Nombre / Name / Nom: DEXTROSA / DEXTROSE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce e inodoro / Sweet and odorless / Sucré, inodore.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: DEXTROSA EN POLVO / DEXTROSE POWDER / DEXTROSE EN POUDRE	

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

Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Brasil, Ucrania, España, Francia / Brazil, Ukraine, Spain, France / Brésil, Ukraine Espagne, France	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Utilizado para la fabricación de caramelos y heladería / Production of sweets and ice cream / Production de bonbons et de glaces. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100507
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 6-15g/Kg			

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, 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

Energía/Energy/Energie: 1620 KJ / 387 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 95 g	Sal / Salt / Sel: 0,01 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0,5 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 95 g	Sodio / Sodium / Sodium: 4 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0,4 g	Proteína/Proteins/Protéines: 0,5 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <10%	pH: 4-7	POD: 74%
Sólidos / Solids / Solide: 92%	PAC: 172%	

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	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
37225	8414933026105	18414933026508	28414933026505	3Kg	Caja con 2 bolsas / Box with 2 bag / Boîte avec 2 sac

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'inviolabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: 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.

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"/>