	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 12
		Data / Date: 02/02/2023
		Código producto / Product code / Code produit: 48000400
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37772
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 3302 90
		RGSEAA: 31.01506/B

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

<b>Nombre / Name / Nom:</b> PASTA DE VAINILLA BOURBON / BOURBON VANILLA COMPUND / PÂTES À LA VANILLE BOURBON SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Característico de la vainilla Bourbon / Characteristic of Vanilla Bourbon / Caractéristique de la vanille Bourbon.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> VAINILLA BOURBON PASTA CONCENTRADA / BOURBON VANILLA PASTE / PÂTES CONCENTRÉES À LA VANILLE BOURBON	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> asta de color marrón oscuro / Dark brown paste / Pâte marron foncé.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inverti	Francia / France	Vegetal / Végétale	<b>Modo de uso / Use / Utilisation: --</b> <b>Aplicación / Application:</b> Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. <b>Observaciones / Observations: --</b> <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Producto para la elaboración de postres y helados / Product for making desserts and ice cream / Produit pour la préparation de desserts et de glaces.
Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale	
Aromas / Arômes	Todo el mundo / World wide / Tout le monde	Vegetal y sintético / Vegetable and synthetic / Végétal et synthétique	
Espesante: almidón modificado (E1414) / Thickener: modified starch (E1414) / Épaississant: amidon modifié (E1414)	Holanda / Holland / Hollande	Vegetal / Végétale	
Extracto de vainilla de Madagascar / Madagascar vanilla extract / Extrait de vanille de Madagascar (2%)	Madagascar	Vegetal / Végétale	
Colorantes naturales: cúrcuma (E100), Betacaroteno (E160a(iii)) / Natural colours: tumeric (E100), Beta-carotene (E160a(iii)) / Couleurs naturelles: curcuma (E100), Bêta-carotène (E160a(iii))	España, Israel, Suiza / Spain, Israel, Switzerland / Espagne, Israël, Suisse	Vegetal / Végétale	
Conservador: sorbato de potásico (E202) / Preservative: potassium sorbate (E202) / Conservateur: sorbate de potasique (E202)	China / Chine	Sintético / Synthetic / Synthétique	
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> 20-25g/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, 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

Energía/Energy/Energie: 1288 KJ / 303 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 74 g	Sal / Salt / Sel: 0,02 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0,6 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 53 g	Sodio / Sodium / Sodium: 8 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 0,1 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: - g


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

9B: 74,5 ± 2	aW: 0,709 ± 0,02	pH: 4,78 ± 0.2
--------------	------------------	----------------

## 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	Yeasts (ufc/ml)	<100
Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<100		

## 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
37772 	8414933452027	18414933452024	28414933452021	1,5Kg	Caja con 4 latas / Box with 4 cans / Boîte avec 4 canettes.

## 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:** Una vez abierto (vida secundaria): una vez abierto mantener en condiciones de refrigeración: 3 meses / Once opened (secondary life): once open maintain in cooling conditions: 3 months / Une fois ouvert (durée de vie secondaire): une fois ouvert, conserver au réfrigérateur: 3 mois.

## Garantiza / Guarantee / Garantie

## Certificació / Certificate / Certificat

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"/>