



<b>Denominación:</b>	CHERRY LIOFILIZADO
<b>Código artículo:</b>	47400010
<b>Code SAP:</b>	38149
<b>Código EAN:</b>	8414933495734
<b>RGSEAA:</b>	21.20779/B

### 1. DESCRIPCIÓN:

Tomate cherry liofilizado.

### 2. COMPOSICIÓN:

Tomate cherry.

### 3. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

**Aroma:** El característico.

**Sabor:** El característico.

**Color:** Rojo.

### 4. PARAMETROS FISICO-QUIMICOS:

<b>HUMEDAD</b>	Máx. 5%
----------------	---------

### 5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

<b>ENERGÍA</b>	294 Kcal 1235 KJ
<b>MATERIA GRASA</b>	2.41g
de los cuales ácidos grasos saturados	0.55g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	44.66g
de los cuales azúcares	41g
<b>PROTEÍNA</b>	12.46g
<b>SAL</b>	0.56g
<b>FIBRA</b>	21.9g

### 6. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	< 10.000
Hongos (cfu/g)	< 500
Levaduras (cfu/g)	< 500
<i>Coliformes totales</i> (cfu/g)	Ausencia
<i>E. coli</i> (cfu/g)	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (cfu/25g)	Ausencia

### 7. ENVASADO:

Bote de propileno negro de 50g\*. Caja con 6 botes.

\*Envasado en atmosfera protectora.

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.



## 8. CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y del calor, dentro de envases llenos y cerrados.

## 9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 12 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.

## 10. 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 <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>

## 11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

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

## 12. 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)
	SI	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

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.



### **13. 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.

### **14. CERTIFICATIONS**

Kosher



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.