

SOSA INGREDIENTS, S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 10 Data: 5/07/2022
		

Denominación:	FRAMBUESA CRISPY 2-10mm SOSA
Código artículo:	44050551(300g) 44050562(1.5Kg) 44050591(5kg)
Código artículo SAP:	38631 37264 39362
Código EAN:	8414933471868 8414933956678 8414933333517
RGSEAA:	21.20779/B

1. DESCRIPCIÓN:

Gránulos liofilizados crujientes a base de frambuesa.

2. APLICACIONES:

El crispy de frambuesa es un producto con un sabor natural, intenso y fresco que permite aumentar la creatividad en productos para confitería, artículos de panadería, postres, helados, mezclas de te, rellenos, etc.

3. COMPOSICIÓN:

Jarabe de glucosa, azúcar, frambuesa, espesante: alginato de sodio (E401).

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aspecto: Gránulos de una medida entre 2-10 mm.

Gusto: El característico de la frambuesa.

Aroma: El característico de la frambuesa.

Consistencia: Gránulos crujientes, no apelmazados.

5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

Humedad	≤ 4%
----------------	------

6. VALORES NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	343.5 KCal 1454.4 KJ
MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados	0.5g 0g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares	78.4g 50.3g
PROTEÍNA	2.1g
SAL	0.5g
FIBRA	8.6g

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.

SOSA INGREDIENTS, S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 10 Data: 5/07/2022 
-------------------------------	----------------------	--

7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (u.f.c./g)	≤ 50000
Hongos (u.f.c./g)	< 500
Levaduras (u.f.c./g)	< 500
Coliformes (u.f.c./g)	<10
<i>Escherichia coli</i> (u.f.c./g)	Ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (u.f.c./ 25g)	Ausencia

8. EMBALAJE:

Bote de 300g. Caja de 6 unidades.

Bote de 1.5kg. Caja de 2 unidades.

Caja de 5kg.

9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

De 15 a 20 °C en un lugar fresco y seco, protegido de la luz.

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)	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☒	☐
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☒	☐
Soja y productos a base de soja	☐	☒	☒	☐
Leche y sus derivados	☐	☒	☒	☐
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☐	☒	☒	☐
Apio y productos derivados	☐	☒	☒	☐
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☒	☐
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☒	☐
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☒	☐
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

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.

SOSA INGREDIENTS, S.L.	Ficha Técnica	Revisión: 10 Data: 5/07/2022
		

12. DECLARACIÓN 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)
	SI	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	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.

15. CERTIFICACIONES:

	SI	NO
HALAL: certified	☒	☐
HALAL: suitable. - Free from pork and derivatives - Free from poultry - Free from ethanol	☒	☐
KOSHER: certified (Pareve)	☒	☐
KOSHER: suitable: - Follows Jewish dietary laws	☒	☐

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 la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.