

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 3	
				Data / Date: 24/02/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 44050594	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39471	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90	
				RGSEAA: 21.20779/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / FRESA CRISPIE 1-3mm / STRAWBERRY CRISPIE 1-3mm / Nom: FRAISE CIRSPIE 1-3mm SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico de la fresa / The characteristic of strawberry / Caractéristique de la fraise.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale CHIP A BASE DE FRESA LIOFILIZADA / STRAWBERRY-BASED FREEZE-DRIED CHIP / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE DE FRAISE			Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos entre 1-3 mm de color rosa-rojo. Gránulos crujientes, no apelmazados / Pink-red coloured granules measuring between 1-3mm. Crunchy granules, not sticky / Granules de couleur rose-rouge mesurant entre 1-3 mm. Granules croquants, non collants.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Aplicaciones/Applications		
Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Syrop de glucose	Francia / France	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Uso directo como decoración / Direct use as decoration / Utilisation directe comme décoration.		
Azúcar / Sugar / Sucre	Europa / Europe	Vegetal / Végétale	Aplicación / Application: --		
Fresas (25%) / Strawberries (25%) / Fraises (25%)	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale	Observaciones / Observations: --		
Espesante: alginato sodico (E401) / Thickener: sodium alginate (E401) / Épaississant: alginate de sodium (E401)	Alemania / Germany / Allemagne	Vegetal / Végétale	Elaboraciones / Elaborations: La fresa crispy 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. / Strawberry crispy is a product that has an intense, fresh, natural flavour that widens the scope for creativity in confectionery, bread products, desserts, ice-creams, teas, fillings, etc. / Strawberry crispy est un produit qui a une saveur intense, fraîche et naturelle qui élargit la portée de la créativité dans la confiserie, les produits de boulangerie, les desserts, les glaces, les thés, les garnitures, etc.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:					
Quantum satis					
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: 1532 KJ / 361,4 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 83,8 g	Sal / Salt / Sel: 0,25 g			
Grasas/Fat/Matières grasses: 1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 55,9 g	Sodio / Sodium / Sodium: 100 mg			
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0,1 g	Proteína/Proteins/Protéines: 2 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 4,7 g			
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
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
39471* 	8414933333760	18414933333767	28414933333764	250g	Caja de 6 unidades / Box with 6 units / Boîte avec 6 unités.
*Envasado en atmósfera modificada / Modified atmosphere packaging / Emballage d'atmosphère modifié.					
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, 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 (temperatura ambiente (15-25°C) y recomendamos bolsa de sílice, ya que es un producto muy higroscópico, y con esta bolsa de sílice el producto puede soportar 15 días / Once opened (secondary life): once open maintain in ambient temperature: We recommend silica bag, because it is a very hygroscopic product, and with this silica bag the product can endure 15 days / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante : nous recommandons le sac de silice, car c'est un produit très hygroscopique, et avec ce sac de silice, le produit peut durer 15 jours.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒