



Denominación:	PETA CRISPY CHOCOLATE NEGRO 51%
Código artículo:	58500052 58500053
Código SAP:	37923 36865
Código EAN:	8414933450078 8414933306153
RGSEAA:	40.069089/B

1. DESCRIPCIÓN:

Decoración explosiva para acompañar y decorar creaciones de pastelería, bombones, postres, etc...

Se trata de un producto con propiedades higroscópicas.

2. COMPOSICIÓN:

Azúcar, pasta de cacao (22%), mantega de cacao (12%), jarabe de glucosa, gas propelente: dióxido de carbono (E290), lactosa, agua, agentes de recubrimiento: goma arábiga (E414), goma laca (E904), emulgente: lecitina de soja (E322), aroma natural.

3. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aspecto: Granillo de un tamaño between 2-4,5 mm de color crema (tolerancia +/- 5% Aceptable).

Gusto y aroma: Producto con gusto y aroma a chocolate negro que sirve como vehículo para obtener pequeñas y refrescantes explosiones en boca.

4. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

ENERGÍA	481 KCal 2019 KJ
MATERIA GRASA	19.1g
de los cuales ácidos grasos saturados	11.9g
HIDRATOS DE CARBONO	73g
de los cuales azúcares	72g
PROTEÍNA	4g
SAL	0.072g
FIBRA	1.9g

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

<i>Microorganismos aerobios mesófilos</i>	≤ 1000 ufc / g
<i>Enterobacteria</i>	Not present/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Not present/g
<i>Hongos y levaduras</i>	< 100 cfu/g
<i>Salmonella spp.</i>	Not present/25g

6. EMBALAJE:

Bote de polipropileno negro de 900g. Caja de cartrón con 6 botes de polipropileno negro: 5,4 kg

Bolsa de 20Kg.

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.



7. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN:

Temperatura: 12-20°C

Humedad relativa máxima: 23%. Se aconseja trabajar con el producto en un ambiente deshumidificado. Se trata de un producto muy hidrocópico.

Protegido de la luz y fuentes de calor.

8. 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

9. 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 ₂ .	<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"/>

10. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

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

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.



11. 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)
	YES	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

12. 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.

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.