



# FICHA TÉCNICA

<b>Denominación:</b>	PASTA DE ALMENDRA TORRADA
<b>Código artículo:</b>	45300007(300g) 45300008 (1Kg) 45300010 (5Kg)
<b>Código artículo SAP:</b>	- 36860 36861
<b>Código EAN:</b>	8414933318941 8414933402039 8414933302148
<b>RGSEAA:</b>	21.10053/CAT – 21.20779/B

## 1. DESCRIPCIÓN:

Producto Aceitoso, semi - líquido hecho de almendra marcona tostada.

## 2. APLICACIONES:

Cuando se utiliza como un ingrediente en cualquier receta y productos de confitería , añade el máximo sabor a almendras tostadas y le permite endulzar al gusto : cremas para untar , helados , semi- sorbetes , mousses , rellenos de crema , dulces, chocolates, turrone.

## 3. COMPOSICIÓN:

**Almendra** tostada (98%), emulgentes: lecitina de **soja** (E322)

## 4. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

**Sabor:** el característico de la almendra tostada.

**Olor:** el característico de la almendra tostada

**Aspecto:** pasta marrón brillante.

## 5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

<b>VALOR ENERGETICO</b>	2837kJ 687Kcal
<b>GRASAS</b>	63 g
de las cuáles saturadas	5,9 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	5,5 g
de los cuáles azúcares	2,4 g
<b>PROTEINAS</b>	21 g
<b>SAL</b>	0,03 g
<b>FIBRA ALIMENTARIA</b>	6.3 g

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.

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.



# FICHA TÉCNICA

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g)	<5000
Hongos (cfu/g)	<1000
Levaduras (cfu/g)	<1000
Coliformes totales (cfu/g)	<10
<i>E. coli</i> (cfu/g)	ausencia
<i>Salmonella spp.</i> (cfu/25g)	ausencia

## 7. ENVASADO / PRESENTACIÓN:

Bote de 300g. Caja de 4 botes.

Bote de 1kg. Caja de 6 botes.

Bote de 5kg. Caja de 2 botes.

\*Envasado en atmosfera protectora

## 8. CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez abierto conservar entre 2-6°C.

## 9. 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.

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.

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.



# FICHA TÉCNICA

## 10. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	Presente en el producto		Presente en la misma línea de producción (trazas en el producto)		Presente en la fábrica pero no en el producto	
	SÍ	NO	SI	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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

Sosa Ingredients, S.L., 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.

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.



# FICHA TÉCNICA

## 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. FICHA DE SEGURIDAD

### Uso

Producto destinado a la fabricación de productos alimenticios. Exclusivamente de uso alimentario (en ningún caso puede ser utilizado para inhalarse, hidratarse u otros fines).

Respetar las dosis recomendadas de utilización, descritas en el presente documento, sobretodo en productos concentrados.

En condiciones de uso normal y en su forma original, el producto no contiene ningún otro efecto negativo para la salud y el medio ambiente.

### Primeros auxilios

#### Recomendaciones generales:

Retirar a la persona de la zona peligrosa.

Consultar a un médico.

No dejar a la víctima desatendida.

#### En caso de inhalación:

Situar al accidentado al aire libre, mantener la temperatura corporal y en reposo. Si la respiración es irregular o se detiene, practicar la respiración artificial. No administrar nada por la boca. Si está inconsciente, ponerle en una posición de recuperación y buscar ayuda médica.

#### En caso de contacto con la piel:

Quitar la ropa, lavar la piel vigorosamente con agua y jabón o un limpiador de piel adecuado. Nunca utilizar disolventes o diluyentes.

Si continúa la irritación de la piel, llamar al médico.

#### En caso de contacto con los ojos:

Las salpicaduras de pequeñas cantidades en los ojos pueden provocar lesiones irreversibles de los tejidos y ceguera.

En caso de contacto con los ojos, lávenlos inmediata y abundantemente con agua limpia y fresca durante por lo menos, 15 minutos, tirando hacia arriba de los párpados y acudir al médico.

En caso de llevar lentes de contacto, quitarlas y proceder al lavado anteriormente descrito.

En el caso de persistir los síntomas, continuar lavando los ojos durante el transporte al hospital.

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.

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. c/ Sot d'Aluies s/n - Pol. Ind. Sot d'Aluies | 08180 | Moià | Catalunya | SPAIN +34 938 666 111 | sosa@sosa.cat | www.sosa.cat

# FICHA TÉCNICA

Revisión: 8  
Fecha: 28/05/2022

## En caso de ingestión del producto directamente:

En el caso de presentar síntomas de alergia, acudir al médico.

Tener especial atención al producto con trozos o entero, para evitar ahogarse.

Si requiere dosificación o dilución, cumplir con las recomendaciones.

En los casos de duda, o cuando persistan los síntomas de malestar, solicitar atención médica.

## **Vertido accidental**

Detener y recoger el escape mediante un aspirador de vacío o un cepillo húmedo. No utilizar cepillos secos, pues se pueden formar nubes de polvo o crear cargas electrostáticas. Guardar los restos en un contenedor cerrado. No utilizar ventilación forzada.

## **Manipulación**

El producto no requiere medidas especiales de manipulación, se recomiendan las siguientes medidas generales, como por ejemplo: no emplear nunca presión para vaciar los envases, en la zona de aplicación debe estar prohibido fumar, cumplir con la legislación sobre seguridad e higiene en el trabajo, conservar el producto en el envase original, mantener alejado de agentes oxidantes y de materiales fuertemente alcalinos o ácidos, a fin de evitar reacciones exotérmicas.

No debe ser manipulado por niños.

El producto es estable bajo las condiciones de manipulación y almacenamiento recomendadas y no se descompone si se destina a los usos previstos.

## **Consideraciones relativas a la eliminación**

Los residuos y envases vacíos deben manipularse y eliminarse de acuerdo con las legislaciones local/nacional vigentes.

## **Información relativa al transporte**

No es peligroso en el transporte.

*La información suministrada en el presente apartado, está concebida solamente como una guía para la seguridad en el manejo, uso, procesado, almacenamiento, transporte, eliminación. La información se refiere únicamente al material especificado, y no puede ser válida para dicho material usado en combinación con otros materiales o en cualquier proceso. La responsabilidad recae en el usuario que deberá tomar precauciones de sentido común.*

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.

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.