



| | |
|-----------------------------|---|
| Denominación: | PASTA AVELLANA ITALINANA TOSTADA |
| Código artículo: | 45300020 (1kg) 45300021 (5kg) 02060053 (140g) |
| Código artículo SAP: | 37537 37536 38880 |
| Código EAN: | 8414933302483 8414933408048 8414933302117 |
| RGSEAA: | 21.10053/CAT – 21.20779/B |

1. DESCRIPCIÓN:

Producto semilíquido untoso, obtenido a partir de avellana tostada molida.

2. APLICACIONES:

Como ingrediente en cualquier creación de cocina y pastelería, aportando el máximo sabor de la avellana tostada y con la libertad de escoger el dulzor deseado: elaboración de cremas extensibles, helados, semi-sorbetes, mousses, cremas de relleno, bombones, chocolates, turrone...

3. COMPOSICIÓN:

Avellana tostada (98.5%) y emulgente: lecitina de **soja** (E322).

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Sabor: El característico de la avellana tostada.

Color: Marrón intenso.

Aspecto: pasta marrón oscuro.

5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

| | |
|---|----------|
| Cenizas | 1.75% |
| Humedad | 0.83% |
| Tamaño de partícula (μ) | Max. 45 |
| Cuerpos extraños | Ausencia |

6. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

| | |
|---|---------------------|
| ENERGÍA | 756 KCal 3121 KJ |
| MATERIA GRASA de los cuales ácidos grasos saturados | 73,24g 4,01g |
| HIDRATOS DE CARBONO de los cuales azúcares | 13,48g <10g |
| PROTEÍNA | 10,70g |
| SAL | 0g |

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.



7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| | |
|---------------------------------------|----------|
| Microorganismos aerobios 30°C (ufc/g) | ≤ 100 |
| Coliformes totales (u.f.c./g) | < 10 |
| Mohos y levaduras (u.f.c./g) | < 10 |
| Salmonella spp. (u.f.c./25g) | Ausencia |

8. ENVASADO:

Bote negro de 1kg. Caja de cartón con 6 botes. *Envasado en atmosfera protectora

Bote de polipropileno negro de 5kg. Caja con 2 botes.

Bote de 140g. Embalaje de 6 unidades.

9. CONSERVACIÓN:

De 5 a 20 °C en un lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener entre 2-6°C.

10. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción.

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) | <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 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 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"/> |
| 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"/> |

12. 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.

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. 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 |

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.

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.