	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 1
		Data / Date: 11/05/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 44050522
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38943
		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 / Nom: PIÑA CRISPY 2-10 mm / PINEAPPLE CRISPY 2-10 mm / ANANAS CRISPY 2-10 mm SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico de la piña / The characteristic of pineapple / Caractéristique de l'ananas.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: CHIP A BASE DE PIÑA LIOFILIZADA / PINEAPPLE- BASED FREEZE - DRIED CHIP / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE D'ANANAS	Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos de color amarillo claro que miden entre 2-10mm. Gránulos crujientes, no pegajosos / Light yellow coloured granules measuring between 2-10 mm. Crunchy granules, not sticky / Granulés de couleur jaune pâle mesurant entre 2 et 10 mm. Granulés croquants, non collants.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	Alemania, República Checa, Francia / Germany, Czech Republic, France / Allemagne, République tchèque, France	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Uso directo, como decoración / Direct use, as decoration / Utilisation directe, comme décoration. Aplicación / Application: Cualquier aplicación no húmeda / Any non-wet application / Toute application non humide.
Piña (36%) / Pineapple (36%) / Ananas (36%)	Tailandia, Filipinas / Thailand, Philippines / Thaïlande, Philippines	Vegetal / Végétale	Observaciones / Observations: --
Espesante: alginato sodico (E401) / Thickener: sodium alginate (E401) / Épaississant: alginate de sodium (E401)	Francia / France	Vegetal / Végétale	Elaboraciones / Elaborations: Productos para confitería, artículos de panadería, postres, helados, mezclas de te, rellenos, entre otros / Confectionery, bread products, desserts, ice-creams, teas, fillings, etc. / Confiserie, les produits de boulangerie, les desserts, les glaces, les thés, les garnitures, etc.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
--			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes 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.
--	--

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.
---	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía / Energy / Energie :	1574 KJ / 371 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	36 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0,2 g	Proteína / Proteins / Protéines :	1 g	Vitamina D / Vitamin D / Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	0,1 g	Potasio / Potassium :	180 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	40 mg	Calcio / Calcium :	2 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	3 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	89,6 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- µg		


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	Cenizas / Ash / Cendres: --
---	------------------------------------

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
38943 	8414933322146	18414933322146	28414933322140	200g	Caja con 6 unidades de PP / Box with 4 units of PP / Carton avec 4 unités de PP

Envasado en atmosfera protectora / Packed in protective atmosphere / Emballé sous atmosphère protectrice.

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'invocabilité, 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 / depuis la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / C'est le même durée de vie (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>