
	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 1
		Data / Date: 16/03/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 453000016
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 36854
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2008 19
		RGSEAA: 21.20779/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: PASTA AVELLANA TOSTADA / TOASTED HAZELNUT PASTE / PÂTE DE NOISETTE GRILLÉE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico de la avellana tostada / The characteristic taste of hazelnut / Typiques de la noisette grillée.
---	---

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: PASTA AVELLANA TOSTADA / TOASTED HAZELNUT PASTE / PÂTE DE NOISETTE GRILLÉE	Aspecto / Appearance / Aspect: Pasta marron / Brown paste / Pâte brun.	
---	---	---

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

Avellana tostada / Toasted hazelnut / Noisette grillée	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: 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 / As any ingredient in cooking and baking creation, providing maximum flavor walnut and the freedom to choose the desired sweetness / Cette pâte peut être utilisée dans n'importe quelle recette de cuisine ou de confiserie pour ajouter une saveur de noisettes très prononcée.
Emulsionantes: lecitina de soja (E322) / Emulsifiers: soya lecithin (E322) / Émulsifiants: lécithine de soja (E322).	China y Países Bajos / China and Netherland / Chine et Pays-Bas	Vegetal / Végétale	

Observaciones / Observations: --

Elaboraciones / Elaborations: Elaboración de cremas extensibles, helados, semi-sorbetes, mousses, cremas de relleno, bombones, chocolates, turrone... / Development of extensible creams, ice cream, semi-sorbets, mousses, filling creams, chocolates, chocolates, candies, among others... / Elle permet de sucrer à souhait les crèmes à tartiner, les glaces, les semi-sorbets, les mousses, les garnitures à la crème, les bonbons, les chocolats, les nougats...

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: --

See link: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=45300016

Alérgenos /Allergens / Allergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: Soja y productos a base de soja, frutos de cáscara / Soy and soy based products, nuts / Soja et produits à base de soja, fruits à coque.	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuetes, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	---

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

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

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

Energía / Energy / Energie : 2759 KJ / 667 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 4g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : -mg
Grasas / Fat /Matières grasses : 59g	Proteína / Proteins /Protéines : 17g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : -µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 12g	Sal / Salt /Sel : 0g	Potasio / Potassium : -mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : -g	Sodio / Sodium : 0mg	Calcio / Calcium : -mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : -g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : -g	Hierro / Iron / Fer : -mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 15g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : -µg	


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <10%	Cenizas / Ash / Cendres: 2,69%	
Aflatoxinas/Aflatoxins /Aflatoxines:	Límite legal / Legal limit / limite légale (µg/kg)	
B1	2	
Total (B1+B2+G1+G2)	4	

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	Yeasts (ufc/ml)	≤100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds (ufc/ml)	≤100
Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁴	Total coliforms (ufc/ml)	≤10

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
36854* 	8414933303176	18414933303173	28414933303170	1kg	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

*Envasado en atmosfera protectora / Packed in protective atmosphere / Emballage sous une 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: Una vez abierto mantener en condiciones de refrigeración(2-6°C): 3 meses / Once opened keep in refrigeration conditions (2-6°C): 3 months / Une fois ouvert, conserver dans des conditions de réfrigération (2-6 ° C): 3 mois.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input 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"/>