



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 13

Data / Date: 23/03/2022

Código producto / Product code / Code produit: 44050904

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37921

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: FRESA CRISPY WET-PROOF / STRAWBERRY CRISPIE WET-PROOF / FRAISE CRISPIE WET-PROOF SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico de la fresa / The characteristic of strawberry / Caractéristique de la fraise.

Descripción legal/ Legal description/ Description légale
CRISPY LIOFILIZADO A BASE DE FRESA CUBIERTO DE MANTECA DE CACAO / STRAWBERRY-BASED FREEZE-DRIED CHIP COATED WITH COCOA BUTTER / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE DE FRAISE ENROBÉE DE BEURRE DE CACAO

Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos de color rosa-rojo de tamaño entre 2-25mm / Pink-red coloured granules measuring between 2-25mm / Granules de couleur rose-rouge mesurant entre 2-25 mm.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

Orígenes / Origin / Origines

Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Manteca de cacao / Cocoa butter / Beurre de cacao

África, Sudeste Asiático, Sudamérica (Perú, Ecuador) / África, South-Est Asia, South America(Peru,Ecuador) / Afrique, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud (Pérou, Equateur)

Vegetal / Végétal

Modo de uso / Use / Utilisation: Uso directo / Direct use / Utilisation directe.

Aplicación / Application: Crispy impermeable, resistente a la humedad / Crispy waterproof, moisture resistant / Croustillant imperméable, résistant à l'humidité.

Observaciones / Observations: --

Elaboraciones / Elaborations: Helados, bebidas, Pastelería y bombones / Ice cream, drinks, pastry and chocolates / Glaces, boissons, pâtisseries et chocolats.

Fresa / Strawberry / Fraise

España / Spain / Espagne

Vegetal / Végétal

Glucosa / Glucose

Alemania / Germany / Allemagne

Vegetal / Végétal

Fructosa / Fructose

Europa / Europe

Vegetal / Végétal

Frambuesa / Raspberry / Framboise

Polonia, Serbia, Montenegro / Poland, Serbia, Montenegro / Pologne, Serbie, Monténégro

Vegetal / Végétal

Espesantes: almidón modificado de patata (E1414), alginato de sodio (E401) / Thickeners: modified potato starch (E1414), sodium alginate (E401) / Épaississants: amidon de pomme de terre modifié (E1414), alginate de sodium (E401)

Francia / France

Vegetal / Végétal

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

--

Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes 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.

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

Energía/Energy/Energie:	2512 KJ / 672 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	48 g	Sal / Salt / Sel:	0,01 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	48 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	18 g	Sodio / Sodium / Sodium:	4 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	28 g	Proteína/Proteins/Protéines:	3,5 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	- g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <10%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10 ⁴
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Bacillus cereus(ufc/ml)	<100

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
37921 	8414933322573	18414933322570	28414933322577	400g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

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, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: Recomendado mantener a 14-16°C, protegido de la luz, la humedad y bien cerrado. / Recommended keep at 14-16°C, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed / Température entre 14°C et 16°C. Protégez de la lumière et des odeurs / Conservation recommandée entre 14-16°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, fermé et dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation.

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/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Una vez abierto (vida secundaria): una vez abierto mantener en condiciones de temperatura ambiente (14-16°C): 1 mes / Once opened (secondary life): once open maintain in ambient temperature 14-16°C: 1 month / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiente 14-16°C: 1 mois.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

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