	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 12
		Data / Date: 15/02/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 45151048
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37928
		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**

<b>Nombre / Name / Nom:</b> NUEZ PACANA / PECAN WALNUT / NOIX PECAN SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> El característico a la nuez pecana / Characteristic of cantonese pecan nut / Caractéristique de la noix de pécan.
--	--

<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> NUEZ PACANA CARAMELIZADA Y FRITA / CARMELIZED AND FRIED PECAN NUT / NOIX DE PÉCAN CARAMÉLISÉES ET FRITES	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Piezas marrones e irregulares / Brown pieces, irregular / Morceaux bruns, irréguliers.
---	--



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

Nuez pacana / Pecan nut / Noix de pécan (77%)	USA	Vegetal/ Végétale	<b>Modo de uso / Use / Utilisation: --</b> <b>Aplicación / Application: --</b> <b>Observaciones / Observations: --</b> <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Las aplicaciones abarcan todas las áreas de la cocina y los postres. Las nueces enteras se utilizan principalmente para decoración o para su posterior procesamiento / Applications span all areas of cooking and desserts. The whole nuts are used primarily for decoration or for further processing / Les applications couvrent tous les domaines de la cuisine et des desserts. Les noix entières sont principalement utilisées pour la décoration ou pour la transformation ultérieure.
Azúcar / Sugar / Sucre	Francia / France	Vegetal/ Végétale	
Aceite de oliva / Olive oil / Huile d'olive	España / Spain / Espagne	Vegetal/ Végétale	
Glucosa / Glucose / Glucose	España / Spain / Espagne	Vegetal/ Végétale	

**Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:**  
*Quantum satis*

**Alérgenos /Allergens / Alergènes**

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --</b> Nuez pacana / Pecan nut / Noix de pécan.	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</b> Huevos, cacahuetes, 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: 2912 KJ / 704 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 26 g	Sal / Salt / Sel: 0 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 62 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 18 g	Sodio / Sodium / Sodium: 0 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 6 g	Proteína/Proteins/Protéines: 8,5 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g


**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	<b>Aflatoxinas/Aflatoxins /Aflatoxines:</b>	<b>Límite legal / Legal limit / limite légale</b>
	B1	5
	Total (B1+B2+G1+G2)	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	Yeasts (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>
Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 <sup>4</sup>	Enterobacterias (ufc/ml)	<10 <sup>3</sup>
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
45151048 	8414933302254	18414933302251	28414933302258	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Envasado en atmósfera modificada / Modified atmosphere packaging / Emballage d'atmosphère modifié.

**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:** Se recomienda conservar a 15-20°C, en lugar seco y protegido de la luz, en su embalaje original hasta su uso y cerrado. / Recommended keep at 15-20°C, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed / Conservation recommandée entre 15-20°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 a temperatura ambiente: 2 semanas / Once opened (secondary life): once open maintain in ambient temperature: 2 weeks / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante: 2 semaines.

**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"/>