

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 2	
		Data / Date: 15/04/2025	
		Código producto / Product code / Code produit: --	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 11462	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2008 99	
		RGSEAA: 21.20779/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: FRUIT & SAUCE DE MANGO TROCEADO / MANGO PIECES FRUIT & SAUCE/ FRUIT & SAUCE MORCEAUX DE MANGUE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico del mango, maduro y dulce. / Characteristic of Mango, mature and sweet / Caractéristique de la mangue, mûre et sucrée.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale TROZOS DE MANGO CONFITADO EN ALMÍBAR / CANDIED MANGO PIECES IN SYRUP / MORCEAUX DE MANGUE CONFITE AU SIROP		Aspecto / Appearance / Aspect: Jugo con trozos de mango / Juice with pieces of mango / Jus avec des morceaux de mangue.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Mango (66%) / Mango (66%) / Mangue (66%)	India / Inde	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Agitar antes de usar / Shake before use / Agiter avant usage. Aplicación / Application: -- Observaciones / Observations: Su característica principal es que toda la fruta puede alcanzar temperaturas negativas sin cristalizarse manteniendo una textura suave y un aroma único. / Its main feature is that the whole fruit can achieve negative temperatures without crystallizing while maintaining a smooth texture and unique aroma / Sa principale caractéristique est que le fruit entier peut atteindre des températures négatives sans cristalliser tout en conservant une texture lisse et un arôme unique. Elaboraciones / Elaborations: Producto utilizado para crear postres y helados. Adecuados para la preparación de mousses, helados para granos y masas de tortas aromáticas. / Product used to create desserts and ice cream. Suitable for the preparation of mousses, ice creams for grain and aroma cake masses / Produit utilisé pour créer des desserts et des glaces. Convient pour la préparation de mousses, de glaces pour les masses de gâteaux aux céréales et aux arômes.
Azúcar / Sugar / Sucre	Francia / France / France	Vegetal / Végétal	
Zumo de limón /Lemon juice / Jus de citron	Italia /Italy / Italie	Vegetal / Végétal	
Agua / Water / Eau	España / Spain / Espagne	Mineral / Minéral	
Aroma natural / Natural flavour / Arôme naturel	Todo el mundo / world wide / Tout le monde	Vegetal / Végétal	
Espesante: pectina (E440i) / Thickener: pectin (E440i) / Épaississant: pectine (E440i)	Francia / France	Vegetal / Végétal	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
Quantum satis			
Alérgenos /Allergens / Allergènes			
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 :	898 KJ / 212 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :
Grasas / Fat /Matières grasses :	0,5 g	Proteína / Proteins /Protéines :	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	Potasio / Potassium :
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	Calcio / Calcium :
Coolesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	Hierro / Iron / Fer :
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	51 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
°B: 48-58		pH: 2,3-3,5			
Cenizas / Ash / Cendres: 0,10%		Humedad /Humidity / Humidité: 45,40%			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organisme	
Staphilococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Bacillus cereus(ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Moulds (ufc/ml)	
Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)		<100		Yeasts (ufc/ml)	
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
11462	8414933009184	18414933009181	28414933009188	1,5Kg	Caja con 4 latas / Box with 4 cans / Boîte avec 4 canettes.
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’invioalabilité, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture sur le document de livraison.					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <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 / 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 refrigeración (2°C-6°C): 3 meses / Once opened (secondary life): once open maintain in cooling conditions (2°C-6°C): 3 months / Une fois ouvert (durée de vie secondaire): une fois ouvert, conserver au réfrigérateur (2°C-6°C): 3 mois.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒		☒	Vegetarians	☒
				Kosher certified	☐
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒