

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
		Data / Date: 16/01/2023	
		Código producto / Product code / Code produit: --	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 40398	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1106 30	
		RGSEAA: 21.20779/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: MANGO LIOFILIZADO EN POLVO / FREEZE DRIED MANGO IN POWDER / MANGUE LYOPHILISÉE EN POUDRE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico del mango / Characteristic of mango / Caractéristique de la mangue.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: MANGO LIOFILIZADO EN POLVO / FREEZE DRIED MANGO IN POWDER / MANGUE LYOPHILISÉE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color amarillo / Yellowish powder / Poudre jaune. 	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Mango / Mangue	India / Indie / Inde	Vegetal / Végétal	Aplicaciones/Applications
		Modo de uso / Use / Utilisation: --	
		Aplicación / Application: El mango en polvo es un producto de sabor intenso, fresco y natural / Mango powder is a product that has an intense, fresh, natural flavour / Poudre de mangue est un produit qui a une saveur intense, fraîche et naturelle.	
		Observaciones / Observations: Producto natural extraído con métodos físicos por liofilización. Al no emplear calor como otros procesos de secado, se mantiene la esencia del producto, tanto a nivel nutricional como sus características organolépticas, preservando los valores de la materia prima al máximo / Natural product extracted with physical methods by lyophilization. By not using heat like other drying processes, the essence of the product is maintained, at a nutritional level and its organoleptic characteristics, preserving the values of the raw material to the maximum / Produit naturel extrait avec des méthodes physiques par lyophilisation. En n'utilisant pas la chaleur comme les autres procédés de séchage, l'essence du produit est maintenue, au niveau nutritionnel et ses caractéristiques organoleptiques, en préservant au maximum les valeurs de la matière première.	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: --		Elaboraciones / Elaborations: Creatividad en repostería, postres, helados, téis, rellenos, pastas... / Creativity in confectionery, desserts, ice-creams, teas, fillings, pasta... / Créativité en confiserie, desserts, glaces, thés, garnitures, pâtes...	
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, oeuf, 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 :	1485 KJ / 351 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	37 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	1 g	Proteína / Proteins / Protéines :	4 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	- µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0,3 g	Sal / Salt / Sel :	0,006 g	Potasio / Potassium :	- mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	2,3 mg	Calcio / Calcium :	- mg
Coolesterol / Cholesterol / Cholestérol :	- mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	10,6 g	Hierro / Iron / Fer :	- mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	76 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité:	<5%	Cenizas / Ash / Cendres	2,21%
--------------------------------	-----	-------------------------	-------

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)	<100	Bacillus cereus(ufc/ml)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacterias(ufc/ml)	<10 ⁴

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
40398 	8414933009467	18414933009464	28414933009461	600g	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'inviolabilité, 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 ☒	Clean Label ☒	Halal certified ☒	Kosher certified ☐
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒