

	Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique	Revisión / Revision / Révision : 3 Fecha / Date : 20/03/2024 Código SAP / SAP Code / Code SAP : 50056 Código de Aduana / HS code / Code douane : 210690 RGSEAA : 31.01506/B
---	--	--

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

Nombre / Name / Nom : AROMA DE HUMO / SMOKE FLAVOURING / ARÔME DE FUMÉE	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique
Descripción legal / Legal description / Description légale : AROMA DE HUMO EN POLVO / POWDERED SMOKE FLAVOURING / ARÔME DE FUMÉE EN POUDRE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Aroma intenso a humo. / Intense smoke aroma. / Arôme de fumée intense. Aspecto / Appearance / Aspect : Polvo fino beige. / Fine beige powder. / Poudre fine de couleur beige. 

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

Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	Europa, Ucrania / Europe, Ukraine	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation : - Aplicación / Application : Apto exclusivamente para uso alimentario y debe utilizarse de conformidad con el Reglamento europeo nº 2024/2067 / Exclusively for food grade and to be used in accordance with European Regulation No 2024/2067 / Exclusivement à usage alimentaire et à utiliser conformément au règlement Européen nº 2024/2067. Observaciones / Observations : Aroma de humo en polvo, ahumado y potente. Un aroma natural de humo de madera que puede utilizarse en cualquier experiencia culinaria. / Artificial aroma. Emulsified food flavor. Do not consume directly, mix with other foods in the recommended dose. Product for professional use, keep away from children / Arôme de fumée poudrée, fumé et puissant. Un arôme naturel de fumée de bois qui peut être utilisé dans n'importe quelle expérience culinaire. Elaboraciones / Elaborations : Aplicación gastronómica para aumentar el sabor, dándole un matiz especial o en combinación con otros sabores, o simplemente para disfrutar de la esencia de la naturaleza / Gastronomic application to increase the flavor, giving it a special nuance or in combination with other flavors, or simply to enjoy the essence of nature / Application gastronomique pour augmenter la saveur, lui donner une nuance particulière ou en combinaison avec d'autres saveurs, ou simplement pour profiter de l'essence de la nature.
Aroma de humo* / Smoke flavour* / Arôme de fumée*	Francia, Hungría, España / France, Hungary, Spain / France, Hongrie, Espagne	Vegetal / Végétale	
Antiaglomerante: dióxido de silicio (E551) / Anticaking agent: silicon dioxide (E551) / Antiagglomérant: dioxyde de silicium (E551)	Francia, Hungría, España / France, Hungary, Spain / France, Hongrie, Espagne	Sintético / Synthetic / Synthétique	

De conformidad con el Reglamento Europeo N° 2024/2067, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) N° 1321/2013, los productos alimenticios que contienen los productos aromatizantes de humo primarios SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF -006, SF-008 o SF-009 podrán continuar siendo comercializados y mantenidos en el mercado, y sólo hasta:

- 1 de julio de 2026 para todas las demás categorías de productos alimenticios,
- 1 de julio de 2029 para las categorías de alimentos 1.7 (Quesos y productos queseros), 8 (Carne), 9.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos), 9.3 (Huevas de pescado) y sus correspondientes subcategorías.

Después de estas fechas no habrá más autorizaciones y los operadores de empresas alimentarias ya no podrán utilizarlas.

Under European Regulation No 2024/2067, amending Implementing Regulation (EU) No 1321/2013, foodstuffs containing the primary smoke flavouring products SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 or SF-009 may continue to be placed on the market and maintained there, and only until :

- 1 July 2026 for all other food categories,
- 1 July 2029 for food categories 1.7 (Cheese and cheese products), 8 (Meat), 9.2 (Processed fish and fish products, including molluscs and crustaceans), 9.3 (Fish eggs) and their corresponding sub-categories.

After these dates, there will be no further authorisation, and food business operators will no longer be allowed to use them.

En vertu du règlement européen n° 2024/2067, modifiant le règlement d'exécution (UE) n° 1321/2013, les denrées alimentaires contenant les produits aromatisants primaires de fumée SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 ou SF-009 peuvent continuer à être

mises et maintenues sur le marché, et ce uniquement jusqu'au :

- le 1er juillet 2026 pour toutes les autres catégories de denrées alimentaires,
- le 1er juillet 2029 pour les catégories de denrées alimentaires 1.7 (Fromages et produits fromagers), 8 (Viandes), 9.2 (Poissons et produits de la pêche transformés, y compris les mollusques et les crustacés), 9.3 (Oeufs de poisson) et leurs sous-catégories correspondantes.

Après ces dates, il n'y aura plus d'autorisation et les exploitants du secteur alimentaire ne seront plus autorisés à les utiliser.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé

5g/kg

* Contiene el producto primario SF-009, autorizado para la producción de aromas de humo según el Reglamento 1321/2013. Por lo tanto, puede utilizarse en la categoría de alimentos 7.2. Pastelería fina, pero solo hasta que expire su autorización el 1 de julio de 2026. La dosis máxima de aplicación si fuera directamente el componente SF-009 formulado por nuestros proveedores de aromáticas sería de 0,6 g/kg, pero como lo mezclamos con otros ingredientes, la dosis final es la indicada en la dosis recomendada / * It contain the primary product SF-009, authorized for the production of smoke aromas in accordance with Regulation 1321/2013. It can therefore be used in food category 7.2. Fine pastries, but only until its authorisation expires on 1 July 2026. The maximum dose of application if it were directly the component SF-009 formulated by our aromatic suppliers would be 0.6 g/kg. But as we mix it with other ingredients, the final dose is the one indicated in the recommended dose / * Il contient le produit primaire SF-009, autorisé pour la production d'arômes de fumée conformément au règlement 1321/2013. Par conséquent, il peut être utilisé dans la catégorie d'aliments 7.2. Pâtisseries fines, et cela uniquement jusqu'à son autorisation jusqu'au 1er juillet 2026. La dose maximale d'application s'il s'agissait directement du composant SF-009 formulé par nos fournisseurs aromatiques serait de 0,6 g/kg, mais comme nous le mélangeons avec d'autres ingrédients, la dose finale est celle indiquée dans la dose recommandée.

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Apio, Cacahuetes, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
---	--

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy
---	---

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

Valor energético / Energy / Énergie : 1600 KJ / 376 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 4.1 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : <2 mg
Grasas / Fat / Matières grasses : 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries : 0 g	Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0 g	Proteínas / Proteins / Protéines : 0 g	Potasio / Potassium : 7.5 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g	Sal / Salt / Sel : 0.04 g	Calcio / Calcium : 0.02 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg	Sodio / Sodium: 16 mg	Hierro / Iron / Fer : 0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 94.1 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : <0.05 µg	

Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques		Valor / Valeur		Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques		Valor / Valeur					
Cenizas / Ash / Cendres		0,3 %		Humedad / Humidity / Humidité		<5 %					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques											
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur					
Enterobacterias (ufc/ml)		≤10		Staphiloccocus coagulasa positivo (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	
50056 		8414933008675		18414933008672		28414933008679		500 g		Caja con 6 unidades de PP / Box with 6 units PP / Boîte avec 6 unités 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'invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.											
Conservación / Conservation : Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver 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 (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)											
Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.											
Garantía / Guarantee / Garantie								Certificación / Certificate / Certificat			
No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Kosher certified ☐					
No Ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒	Halal certified ☒					
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒	Bio certified ☐							