

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 10	
		Data / Date: 12/05/2022	
		Código producto / Product code / Code produit: 44050593	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39262	
		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: CEREZA CRISPY 2-10 mm / CHERRY CRISPY 2-10 mm / CERISE CRISPY 2-10 mm SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico de la cereza / Characteristic of cherry / Caractéristique de la cerise.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: CHIP A BASE DE CEREZA LIOFILIZADO / CHERRY-BASED FREEZE-DRIED CHIP / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE DE CERISE		Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos de una medida entre 2-10 mm. Gránulos crujientes, no apelmazados / Red-garnet coloured granules measuring between 2-10mm. Crunchy granules, not sticky / Granules de couleur rouge mesurant entre 2-10 mm. Granules croquants, non collants. 	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	Francia, Alemania, República Checa / France, Germany, Czech Republic / France, Allemagne, République tchèque		Vegetal / Végétal
Pulpa de cereza / Cherry pulp / Pulpe de cerise	Polonia, Serbia, Hungría / Poland, Serbia, Hungary / Pologne, Serbie, Hongrie		Vegetal / Végétal
Espesantes: almidón modificado de patata (E1414), alginato de sodio (E401) / Thickener: Modified starch (potato) (E1414), sodium alginate (E401) / Épaississants: amidon de pomme de terre modifié (E1414), alginato de sodium (E401)	Alemania, Francia / Germany, France / Allemagne, France		Vegetal / Végétal
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:		Modo de uso / Use / Utilisation: Uso directo, como decoración / Direct use, as decoration / Utilisation directe, comme décoration. Aplicación / Application: Cualquier aplicación no húmeda / Any non-wet appliation / Toute application non humide. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Productos para confitería, artículos de panadería, postres, helados, mezclas de te, rellenos, entre otros / Confectionery, bread products, desserts, ice-creams, teas, fillings, etc. / Confiserie, les produits de boulangerie, les desserts, les glaces, les thés, les garnitures, etc.	
--			
Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contains traces 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 :	1509 KJ / 356 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	29 g
Grasas / Fat /Matières grasses :	1,3 g	Proteína / Proteins /Protéines :	2,6 g
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0,3 g	Sal / Salt / Sel :	0,3 g
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	- g	Sodio / Sodium :	120 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	- mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	3,5 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	82 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- mcg
		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	- mg
		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	- mcg
		Potasio / Potassium :	- mg
		Calcio / Calcium :	- mg
		Hierro / Iron / Fer :	- mg

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas / Ash / Cendres: -			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / 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		<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
39262 	8414933333623	18414933333620	28414933333627	200g	Caja con 6 unidades de PP / Box with 4 units of PP / Carton avec 4 unités de 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'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: 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. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.					
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	☒