

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 12	
				Data / Date: 07/06/2021	
				Código producto / Product code / Code produit: 00100565	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39462	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 30 RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: DEXTROSA / DEXTROSE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce e inodoro / Sweet and odorless / Sucré, inodore.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: DEXTROSA EN POLVO / DEXTROSE POWDER / DEXTROSE EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo cristalino blanco / White and crystalline powder / Poudre cristalline blanche.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Brasil, Ucrania, España, Francia / Brazil, Ukraine, Spain, France / Brésil, Ukraine Espagne, France	Vegetal / Vegetable / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Utilizado para la fabricación de caramelos y heladería / Production of sweets and ice cream / Production de bonbons et de glaces.		
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé: 6-15g/Kg			http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100507		
Alérgenos /Allergens / Alergènes					
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: --		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie:	1620 KJ / 387 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	95 g	Sal / Salt / Sel:	0,01 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,5 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	95 g	Sodio / Sodium / Sodium:	4 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0,4 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0,5 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <10%		pH: 4-7		POD: 74%	
Sólidos / Solids / Solide: 92%		PAC: 172%			
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)		<10	Bacillus cereus(ufc/ml)		<100
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent			
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
39462 	8414933333746	18414933333743	28414933333740	650g	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’invioabilité, état 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	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒