

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
				Data / Date: 19/04/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 00405510	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39466	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2209 00	
				RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: VINAGRE DE MANZANA / APPLE VINEGAR / VINAIGRE DE POMME SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico del vinagre de manzana / Characteristic of apple vinegar / Caractéristique du vinaigre de pomme.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: VINAGRE DE MANZANA EN POLVO / APPLE VINEGAR POWDER / POUDRE DE VINAIGRE DE POMME			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color crema / Cream powder / Poudre de couleur crème. 		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	EE.UU, UE / USA, UE / Etats-Unis, UE	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: El vinagre en polvo es un producto de sabor intenso, fresco y natural / Powdered vinegar is a product that has an intense, fresh, natural flavour / La poudre de vinaigre est un produit qui a une saveur intense, fraîche et naturelle.		
Vinagre de sidra (10%) / Cider vinegar (10%) / Vinaigre de cidre (10%)	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale	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, tés, rellenos, pastas... / Creativity in confectionery, desserts, ice-creams, teas, fillings, pasta... / Créativité en confiserie, desserts, glaces, thés, garnitures, pâtes...		
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, cacahuetes, 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.		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie: 1522,98KJ / 364Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 91g	Sal / Salt / Sel: 0,9 g			
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 1 g	Sodio / Sodium / Sodium: 3680mg			
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g			
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
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	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		
39466 	8414933333708	18414933333705	28414933333702	200g	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’invocabilité, état de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écrire 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 / 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	☒