

	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 2		
			Data / Date: 19/12/2023		
			Código producto / Product code / Code produit: -		
			Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41472		
			Código de Aduana / HS code / Code douane: 2905 44		
		RGSEAA: 40.069089/B			
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: SORBITOL GRANULADO / GRANULATED SORBITOL / SORBITOL GRANULÉ		Características organolépticas / Organooleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre			
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: SORBITOL EN POLVO / SORBITOL IN POWDER / SORBITOL EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos blancos / White granules / Granulés blancs.			
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/ Nature	
Aplicaciones/Applications		Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Producido a partir de la glucosa. Edulcorante de alimentos dietéticos. Anticristalizante. Humectante / Produced from glucose. Diet food sweetener. Anti-crystallisation. Moisturizing / Fabriqué à partir de glucose. Édulcorant alimentaire diététique. Anti-cristallisation. Hydratant. Elaboraciones / Elaborations: Facilita la durabilidad de la emulsión y retarda el enranciamiento de las grasas como las ganache, trufas o pastas de untar. No produce pardeamiento por tratamiento térmico / Facilitates the durability of the emulsion and slows rancidity of fats in products such as icing, truffles or meat spreads. No browning occurs upon thermal treatment / Facilite la durabilité de l'émulsion et ralentit le rancissement des graisses dans les produits tels que les glaçages, les truffes ou les viandes à tartiner. Aucun brunissement ne se produit lors du traitement thermique.			
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: <i>Quantum satis</i> <i>Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes / An excessive consumption can have laxative effects / Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.</i> <i>*De acuerdo con el Reglamento de la UE / In accordance with EU Regulation / Conformément au règlement de l'UE.</i>		Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain traces amount 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, céleri, sésame, cacahuète.			
Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US		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 : 1000 KJ / 240 Kcal		de los cuales polioles / of which polyols / Dont polyols : 100g		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg	
Grasas / Fat /Matières grasses : 0 g		Proteína / Proteins /Protéines : 0 g		Potasio / Potassium : 0 mg	
De las cuales 0 g		Sal / Salt / Sel : 0 g		Calcio / Calcium : 0 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g		Sodio / Sodium : 0 mg		Hierro / Iron / Fer : 0 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 0 g			
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 100 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : 0 µg			
de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : 0 mg			

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	pH: 5-7	POD: 60%
Sólidos / Solids / Solide: 100%	PAC: 190%	Cenizas/ Ash/ Cendres: 0,0%
Granulometría / Granulometry /	<200 µm: <5% >800 µm: <20%	

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
41472 	8414933011293	18414933011290	28414933011297	750g	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 (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 / 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	☒	Kosher suitable	☒
No ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒	Vegetarians	☒	Bio certified	☐