

	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 2	
			Data / Date: 20/03/2024	
			Código producto / Product code / Code produit: -	
			Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41524	
			Código de Aduana / HS code / Code douane: 3302 90	
		RGSEAA: 31.01506/B		
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit				
Nombre / Name / Nom: PASTA DE VAINILLA BOURBON / VANILLA BOURBON PASTE / PÂTE DE VANILLE BOURBON		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico de la vainilla Bourbon / Characteristic of Vanilla Bourbon / Caractéristique de la vanille Bourbon. Aspecto / Appearance / Aspect: Pasta de color marrón oscuro / Dark brown paste / Pâte marron foncé.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale PASTA DE VAINILLA BOURBON PARA POSTRES Y HELADOS / VANILLA BOURBON PASTE FOR DESSERTS AND ICE CREAM / PÂTE A LA VANILLE BOURBON POUR DESSERT ET GLACE				
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: -- Elaboraciones / Elaborations: Producto para la elaboración de postres y helados / Product for making desserts and ice cream / Produit pour la préparation de desserts et de glaces.
Jarabe de azúcar invertido/ Inverted sugar syrup / Sirop de sucre inversi	Francia / France	Vegetal / Végétale		
Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale		
Aromas / Flavours / Arômes	Todo el mundo / World wide / Tout le monde	Vegetal y sintético / Vegetable and synthetic / Végétal et synthétique		
Espesante: almidón modificado (E1414) / Thickener: modified starch (E1414) / Épaississant: amidon modifié (E1414)	Holanda / Holland / Hollande	Vegetal / Végétale		
Vainilla bourbon en polvo (1%) / Vanilla bourbon in powder (1%)/ Vanille bourbon en poudre (1%)	Madagascar	Vegetal / Végétale <i>Vanilla planifolia</i>		
Aroma natural de vainilla (<1%) / Natural vanilla flavouring (<1%) / Arôme naturel de vanille (<1%)	Madagascar	Vegetal / Végétale <i>Vanilla planifolia</i>		
Semillas de vainilla (<1%) / Vanilla seeds (<1%) / Graines de vanille (<1%)	Madagascar	Vegetal / Végétale <i>Vanilla planifolia</i>		
Colorantes: Beta-caroteno (E160a(iii)), cúrcuma (E100) / Colours: Beta-Carotene (E160a(iii)), tumeric (E100) / Colorants: Bêta-Carotène (E160a(iii)), curcuma (E100),	España, Israel, Suiza, India, China, Nigeria, Tailandia, Malasia, Filipinas / Spain, Israel, Switzerland, India, China, Nigeria, Thailand, Malaysia, Philippines / Espagne, Israël, Suisse, Inde, Chine, Nigéria, Thaïlande, Malaisie, Philippines	Vegetal / Végétale		

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 20-25g/kg					
Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe					
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, 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 nutritionnellepour 100g					
Energía / Energy / Energie :	1288 KJ / 303 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	53 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat / Gras :	0,6 g	Proteína / Proteins /Protéine :	0,1 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	- mcg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	0,02 g	Potasio / Potassium :	- mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	8 mg	Calcio / Calcium :	- mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries :	1,2 g	Hierro / Iron / Fer :	- mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone:	74 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- mcg		
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
gB: 74,5 ± 5		aW: 0,709 ± 0,02		pH: 4,8 ± 0.2	
Cenizas / Ash / Cendres: 0,13%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoganisms / Micro- organisme	Valor / Valeur		
Staphilococcus (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	Levaduras (ufc/ml)	<100		
Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<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
41524 	8414933011811	18414933011818	28414933011815	1,5Kg	Caja con 4 latas / Box with 4 cans / Boîte avec 4 canettes.
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’invio					
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: Una vez abierto (vida secundaria): una vez abierto mantener en condiciones de refrigeración: 1 mes / Once opened (secondary life): once open maintain in cooling conditions: 1 month / Une fois ouvert (durée de vie secondaire): une fois ouvert, conserver au réfrigérateur: 1 mois.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM	☒	Clean Label	☐	Kosher suitable	☒
No ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒	Vegetarians	☒		