

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 01
	Código: 10-109735	Fecha: 21/10/2024

PRODUCTO **FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO 0-1 mm**
Producido a partir de fruta de la pasión liofilizada

PRODUCT **FREEZE-DRIED PASSION FRUIT POWDER 0-1 mm**
Produced from freeze-dried passion fruit

CODIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACION PRESENTATION
10-109735	Bote de 600g (HDPE) / 600g jar (HDPE)

INGREDIENTES 100% fruta de la pasión
INGREDIENTS *100% passion fruit*

- CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**
- Color: típico de la fruta de la pasión
 - Aspecto: Homogéneo
 - Olor / Sabor: Característico
 - Textura: Polvo
- GENERAL FEATURES**
- *Color: typical of passion fruit*
 - *Appearance: Homogeneous*
 - *Smell / Taste: Characteristic*
 - *Textura: Powder*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>
	Humedad (%)	5
	Granulometría (mm)	<1

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>
	Moisture (%)	5
	Particle size (mm)	<1

LMR METALES PESADOS Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

PESTCIDES Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

Micotoxinas / Mycotoxins Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 01
	Código: 10-109735	Fecha: 21/10/2024

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Aerobios Totales / Total plate count	<100000 ufc/g
Mohos / Moulds	<5000 ufc/g
Levaduras / Yeast	<5000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
E. coli	Ausencia/ 1g
Salmonella	Ausencia /25g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc /1g

*ufc = unidades formadoras de colonias (cfu = colony forming units)
*Ausencia = Absence

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	311kcal / 1303kJ
	Grasas	4 g
	-De las cuales saturadas	<0.5g
	Hidratos de carbono	65 g
	-De los cuales azúcares	45 g
	Proteínas	1.4g
	Fibra	7 g
	Sal	0.01g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	Energy	311kcal / 1303kJ
	Fats	4 g
	-Of which saturates	<0.5g
	Carbohydrates	65 g
	-Of which sugars	45 g
	Proteins	1.4 g
	Fiber	7 g
	Salt	0.01g

- LEGISLACIÓN APLICABLE**
- Reglamento 2073/2005 criterios microbiológicos y modificaciones posteriores
 - Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006
 - Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y modificaciones posteriores

- IMPLEMENTING LEGISLATION**
- RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments
 - RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N° 1881/2006

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 01
	Código: 10-109735	Fecha: 21/10/2024

- *RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments*

OMG	<u>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente</u> Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente. No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.	
GMO	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.</i> <i>It is not necessary to label as a GMO</i>	
IRRADIACIÓN	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE	
IRRADIATION	<u>Information concerning radiation treatments</u> <i>Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE</i>	
VIDA ÚTIL	24 meses.	
SHELF LIFE	24 months.	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	En el embalaje original sin abrir, en un ambiente fresco y seco (0-25°C, protegido de la humedad). Posibles aglomeraciones tras el almacenamiento.	
STORAGE CONDITIONS	In unopened original packaging, store cool and dry (0-25°C, protected from moisture). Possible clumping after storage.	
MODO DE EMPLEO	Resulta perfecta para mezclar con yogur, en ensaladas, helados, galletas, postres y chocolate.	
HOW TO USE	<i>It is perfect for mixing with yoghurt, salads, ice cream, biscuits, desserts and chocolate.</i>	
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i> <i>Kosher</i> <i>Vegan</i> <i>Vegetarian</i>	No No Si/Yes Si/Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 01
	Código: 10-109735	Fecha: 21/10/2024

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRUTA DE LA PASIÓN LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 01
	Código: 10-109735	Fecha: 21/10/2024

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
Cereals containing gluten and products thereof	No			No		
Shellfish and crustaceans based products	No			No		
Eggs and egg-based products	No			No		
Fish and fish-based products	No			No		
Peanuts and peanut based products	No			No		
Soy and soy products	No			No		
Milk and products thereof (including lactose)	No			No		
Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)	No			No		
Celery and products thereof	No			No		
Mustard and products thereof	No			No		
Sesame seeds and products made from sesame seeds	No			No		
Sulphur dioxide and sulphites at concent.> 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2	No			No		
Lupins and lupine-based products	No			No		
Molluscs and products thereof	No			No		