

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código: 10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

PRODUCTO **FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO 0-1mm**
Producido a partir de frambuesas liofilizadas.

PRODUCT **FREEZE-DRIED RASPBERRY POWDER 0-1mm**
Produced from freeze-dried raspberries.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
10-109725-1	Saco de 5kg / 5kg bag
10-109725	Bote de 400g (HDPE) / 400g Jar (HDPE)
10-109725M	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
10-109725C	Saco 15kg / 15Kg bag

INGREDIENTES Frambuesa
INGREDIENTS *Raspberry*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Rojo
- Aspecto: Homogéneo
- Olor / Sabor: Característico
- Textura: Polvo con semillas

GENERAL FEATURES

- *Color: Red*
- *Appearance: Homogeneous*
- *Smell / Taste: Characteristic*
- *Textura: Powder with seeds*

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

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código: 10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

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

PESTICIDES Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

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

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 / <i>Total plate count</i>	<100000 ufc/g
Mohos / <i>Moulds</i>	< 5000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeast</i>	< 5000 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia / 1g
<i>Salmonella</i>	Ausencia /25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<10 / 1g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)
*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	295kcal / 1255kJ
	Grasas	4.3g
	-De las cuales saturadas	0.3g
	Hidratos de carbono	33.1g
	-De los cuales azúcares	29.1g
	Proteínas	7.9g
	Fibra	46.3g
	Sal	0.00g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	295kcal / 1255kJ
	<i>Fats</i>	4.3g
	-Of which saturates	0.3g
	<i>Carbohydrates</i>	33.1g
	-Of which sugars	29.1g
	<i>Proteins</i>	7.9g
	<i>Fiber</i>	46.3g
	<i>Salt</i>	0.00g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código: 10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN	• Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos • Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.o 1881/2006 • Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y modificaciones posteriores
----------------------------------	--

IMPLEMENTING LEGISLATION	• <i>RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments</i> • <i>RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006</i> • <i>RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments</i>
---------------------------------	--

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.</i> <i>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.
---------------------------	--

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código: 10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

MODO DE EMPLEO Resulta perfecta para mezclar con yogur, en ensaladas, helados, galletas, postres y chocolate.

HOW TO USE *It is perfect for mixing with yoghurt, salads, ice cream, biscuits, desserts and chocolate.*

OTRAS	<i>Halal</i>	No
CERTIFICACIONES/	<i>Kosher</i>	Si/Yes
OTHER	<i>Vegan</i>	Si/Yes
CERTIFICATES	<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto:	FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código:	10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

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 SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto:	FRAMBUESA LIOFILIZADA EN POLVO	Edición: 05
	Código:	10-109725-1 10-109725 10-109725M 10-109725C	Fecha: 20/08/2024

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 SO ₂ .6	No			No		
Lupins and lupine-based products	No			No		
Molluscs and products thereof	No			No		