

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA	Edición: 06
	Código: 10-109700-1 10-109700	Fecha: 16/04/2024

PRODUCTO **FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA**
Producido a partir de frambuesas congeladas, liofilizadas.

PRODUCT **WHOLE FREEZE-DRIED RASPBERRY**
Produced from deep-frozen raspberries, freeze-dried.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
10-109700-1	Cubo de 400g (PP) con asa / 400 g bucket (PP) with handle
10-109700	Bote de 80g (HDPE) / 80g Jar (HDPE)

INGREDIENTES **FRAMBUESA 100% (70% frambuesa entera)**
INGREDIENTS **Raspberry 100% (70% whole raspberry)**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: Rojo claro – rojo oscuro
- Aspecto: Homogéneo
- Olor / Sabor: Característico
- Textura: Crujiente

GENERAL FEATURES

- Color: Red
- Appearance: Homogeneous
- Smell / Taste: Characteristic
- Textura: Crispy

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>
	Humedad (%)	5
	Partículas <1mm (%)	10

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters</u>	<u>Limits</u>
	Moisture (%)	5
	Particles <1mm (%)	10

LMR METALES PESADOS **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: FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA	Edición: 06
	Código: 10-109700-1 10-109700	Fecha: 16/04/2024

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>Enterobacteriaceae</i>	<100 ufc/g
<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	0.1g
	Hidratos de carbono	33.1g
	-De los cuales azúcares	29.1g
	Proteínas	7.9g
	Fibra	46.3g
	Sal	0.020g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	295kcal / 1255kJ
	<i>Fats</i>	4.3g
	-Of which saturates	0.1g
	<i>Carbohydrates</i>	33.1g
	-Of which sugars	29.1g
	<i>Proteins</i>	7.9g
	<i>Fiber</i>	29.3g
	<i>Salt</i>	0.02g

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA	Edición: 06
	Código: 10-109700-1 10-109700	Fecha: 16/04/2024

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
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

Information on genetically modified organisms
This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.
It is not necessary to label as a GMO

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE

VIDA ÚTIL

24 meses.

SHELF LIFE

24 months.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En el embalaje original sin abrir, en un ambiente fresco y seco protegido de la humedad.

STORAGE CONDITIONS

In unopened original packaging, store cool and dry protected of moisture.

MODO DE EMPLEO

Resulta perfecta para mezclar con yogur, en ensaladas, helados, galletas y postres.

HOW TO USE

It is perfect for mixing with yoghurt, salads, ice cream, biscuits and desserts.

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	Si/Yes
<i>Vegan</i>	Si/Yes
<i>Vegetarian</i>	Si/Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA	Edición: 06
	Código: 10-109700-1 10-109700	Fecha: 16/04/2024

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		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: FRAMBUESA ENTERA LIOFILIZADA	Edición: 06
	Código: 10-109700-1 10-109700	Fecha: 16/04/2024

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		