

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PETASPARK	Edición: 06
	Código: 14-2016-1 14-2016 14-2016P	Fecha: 10/10/2023

PRODUCTO

PETA SPARK

Son piezas granuladas de caramelo gasificado (0-4.5mm)
En contacto con la humedad explotan
El chasquido y efecto *fizzing* depende de la presión de las burbujas, no de la cantidad de dióxido de carbono

PRODUCT

PETA SPARK

*Granulated pieces of gasified caramel (0-4.5mm)
In contact with humidity, they explode
The fizzing effect and the cracking depend on the bubble pressure, not on the carbon dioxide quantity*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2016-1	2.50Kg cubo con asa / 2.50Kg bucket (PP) with handle
14-2016	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
14-2016P	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar

INGREDIENTES

Sacarosa (66,8%), **lactosa** (28,6%), glucosa (<5%), gasificante: anhídrido de carbono (E290)
Valores de % aproximados

INGREDIENTS

*Sucrose (66,8%), **lactose** 28,6%), glucose (<5%), gasfying agent: carbon dioxide (E290)
% Values are approximated*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: amarillo – ámbar. Puede contener pequeños granos de azúcar caramelizado (ámbar – marrón oscuro)
- Aspecto: pequeños trozos de caramelo irregulares
- Sabor: Ligeramente afrutado
- Olor: Puede ser ligeramente afrutado

GENERAL FEATURES

- *Color: yellow – amber. It can contain little grains of caramelized sugar (amber – brown)*
- *Appearance: little irregular pieces of caramel covered by chocolate*
- *Odour: slightly fruity*
- *Taste: May be slightly fruity*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
	Mín	Máx	
Granulometría (mm)	0	4,5 ±5%	
Densidad (g/mL)		0,8	
Humedad (%)	2	3	Karl Fisher

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PETASPARK	Edición: 06
	Código: 14-2016-1 14-2016 14-2016P	Fecha: 10/10/2023

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Granulometry (mm)	0	4,5 ±5%	
	Density (g/mL)		0,8	
	Moisture (%)	2	3	Karl Fisher

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS Heavy metals according to CE legislation

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Aerobios mesófilos/ <i>Mesophilic aerobia</i>	<100 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts & Mohos/Moulds</i>	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
	Energía	400kcal/ 1700kJ
	Grasas	0g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	100g
	-De los cuales azúcares	100g
	Proteínas	0g
	Fibra	0g
	Sal	0g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g		
	<i>Energy</i>	400kcal/ 1700kJ
	<i>Fats</i>	0g
	- <i>Of which saturates</i>	0g
	<i>Carbohydrates</i>	100g
	- <i>Of which sugars</i>	100g
	<i>Proteins</i>	0g
	<i>Fiber</i>	0g
	<i>Salt</i>	0g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PETASPARK	Edición: 06
	Código: 14-2016-1 14-2016 14-2016P	Fecha: 10/10/2023

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 2484/1967 y modificaciones posteriores del Código Alimentario Español
- RD 348/2011 norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas y modificaciones posteriores
- 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

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD 2484/1967 Spanish Food Codex and subsequent amendments*
- *RD 348/2011 Quality for sweets, chewing gums, confites and tidbits and subsequent amendmnts*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
*This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO
It does not to be labeled as genetically modified food.*

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

36 meses

SHELF LIFE

36 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantenga el producto en almacén con temperatura controlada (nunca debe ser más de 20°C).
La humedad debe ser inferior a 23%, ya que el producto es muy higroscópico

STORAGE CONDITIONS

*Keep the product at a controlled temperature (do not exceed 20°C)
Relative humidity must be less than 23%, because the product is hygroscopic*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PETASPARK	Edición: 06
	Código: 14-2016-1 14-2016 14-2016P	Fecha: 10/10/2023

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES Halal No
Kosher No

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)	SI	Leche en polvo				
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 concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	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. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PETASPARK	Edición: 06
	Código: 14-2016-1 14-2016 14-2016P	Fecha: 10/10/2023

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>	YES	<i>Powder milk</i>				
<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		