

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

**PRODUCTO**

**HABA TONKA**

El nombre Tonka viene del tupí, lengua de los tupíes de Guyana Francesa. El cumarú, árbol gigantesco que alimenta el pulmón verde de la Tierra, produce frutos naranjas cuya forma recuerda la de un mango. En estado de madurez, este fruto ofrece granos rojos y oblongos del tamaño de una almendra que se secan durante casi un año y luego se remojan en alcohol fuerte durante 24h. Después de este largo proceso, se secan de nuevo y entonces se vuelven negros y arrugados. Su nombre en latín es *Dipteryx odorata*.

**PRODUCT**

**TONKA BEANS**

*The name Tonka comes from Tupi, the language of the Tupi of French Guiana.*

*The cumaru, gigantic tree that feeds the green lung of the Earth, produces orange fruits whose shape resembles that of a mango. In mature state, this fruit offers red and oblong grains the size of a Almonds that are dried for almost a year and then soaked in strong alcohol for 24h. After this long process, they dry again and then they turn black and wrinkled. Its Latin name is Dipteryx odorata.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
15-1065-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1065-2	Caja de 1kg / 1kg box
15-1065P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar
15-1065R	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar

**INGREDIENTES**

Haba tonka

**INGREDIENTS**

*Tonka beans*

**ORIGEN**

Brasil

**ORIGIN**

*Brazil*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: negro
- Aspecto: arrugado
- Sabor: Sabroso perfume, entre vainilla y caramelo

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: black*
- *Appearance: wrinkled*
- *Flavour: tasty perfume, between vanilla and caramel.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

**LMR METALES PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE  
*Heavy metals according to CE legislation*

**PESTICIDES**

Conforme a la directiva Reg 396/2005  
*In accordance with Reg 396/2005*

**Micotoxinas /  
Mycotoxins**

Conforme a la directiva Reg 1881/2006  
*In accordance with Reg 1881/2006*

<u>Parámetros/ Parameter</u>	<u>Límite</u>
<i>Aflatoxin Total</i>	<i>&lt;10ppb</i>
<i>Aflatoxin B1</i>	<i>&lt; 5ppb</i>
<i>Ocratoxin A</i>	<i>&lt; 5ppb</i>

**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>Límits (por g)</u>	<u>Métodos de análisis</u>
<i>Total aerobios/ APC</i>	<i>&lt;6000000</i>	<i>NF V05-051</i>
<i>Levaduras / Yeasts</i>	<i>&lt;10000</i>	<i>NF V08-059</i>
<i>Mohos/ moulds</i>	<i>&lt;10000</i>	<i>NF V08-059</i>
<i>Salmonella spp.</i>	<i>Abs./ 25g</i>	<i>NF V08-052</i>
<i>E. Coli</i>	<i>&lt;10</i>	<i>NF V08-053</i>

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g**

Energía	525kcal / 2196kJ
Grasas	36.31g
-De las cuales saturadas	25.94g
Hidratos de carbono	49.29g
-De los cuales azúcares	28.49g
Fibra	20.8g
Proteínas	5.84g
Sal	0.04g

**NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g**

<i>Energy</i>	<i>525kcal / 2196kJ</i>
<i>Fats</i>	<i>36.31g</i>
<i>-Of which saturates</i>	<i>25.94g</i>
<i>Carbohydrates</i>	<i>49.29g</i>
<i>-Of which sugars</i>	<i>28.49g</i>
<i>Fiber</i>	<i>20.8g</i>
<i>Proteins</i>	<i>5.84g</i>
<i>Salt</i>	<i>0.04g</i>

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN**

- RD 2242/1984 Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias.
- 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**

- *RD 2242/1984 Technical regulations for Condiment and Spices*
- *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*
- *RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments*

**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**

3 años. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control

**SHELF LIFE**

*3 years. After this time, the product can be used under control*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Almacenar protegido de la luz y humedad, a temperatura ambiente, en su envase original.

**STORAGE CONDITIONS**

*Store away from light and moisture, at room temperature, in original tightly closed packaging.*

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

**MODO DE EMPLEO** Rallada o en infusión, aporta calor a sus postres, pescados, verduras, crustáceos y carnes blancas.

**HOW TO USE** *Grated or infused, it brings heat to your desserts, fish, vegetables, crustaceans and white meats.*

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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

## 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 <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>HABA TONKA</b>	Edición: 05
	Código: 15-1065-1 15-1065-2 15-1065R 15-1065P	Fecha: 13/10/2023

## 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>	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. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		