

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: WASABI EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1076-1 15-1076M 15-1076P 15-1076R	Fecha: 03/08/2023

PRODUCTO

WASABI EN POLVO

El polvo de wasabi se obtiene rallando las raíces frescas de la planta perenne *Eutrema japonicum*. Se usa tradicionalmente en la cocina japonesa como un polvo o una pasta. Crece en las laderas de las montañas de la isla Sakhalin.

PRODUCT

WASABI POWDER

*In Japanese, "Wasabi" means "mountain hollyhock" as the two plants look similar. Wasabi powder is obtained by grating the fresh roots of the perennial plant *Eutrema japonicum*. It is traditionally used in Japanese cuisine as a powder or a paste. It grows on the mountainsides of Sakhalin island.*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
15-1076-1	Saco de 5kg / 5Kg bag
15-1076M	Tarro PET de 240g / 240g PET Jar
15-1076P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar
15-1076R	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar

INGREDIENTES

Polvo de rábano picante, polvo de **mostaza**, vitamina C, colorante: E102*-E133

*E102: puede tener efectos negativos sobre la actividad y la atención de los niños.

INGREDIENTS

*Horseradish powder, **mustard** powder, vitamin C, colours: E102*-E133*

**E102: may have an adverse effect on activity and attention in children.*

ORIGEN

Japón

ORIGIN

Japan

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Beige
- Aspecto: Polvo
- Sabor: Picante y fresco.

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: Beige*
- *Appearance: Powder*
- *Flavour: Spicy and fresh.*

**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

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: WASABI EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1076-1 15-1076M 15-1076P 15-1076R	Fecha: 03/08/2023

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><10ppb</i>
<i>Aflatoxin B1</i>	<i>< 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><6000000</i>	<i>NF V05-051</i>
<i>Levaduras / Yeasts</i>	<i><10000</i>	<i>NF V08-059</i>
<i>Mohos/ moulds</i>	<i><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><10</i>	<i>NF V08-053</i>

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

*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- Real Decreto 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 (EU) 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*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: WASABI EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1076-1 15-1076M 15-1076P 15-1076R	Fecha: 03/08/2023

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 5 años. Tras este período, el producto puede ser usado bajo control
SHELF LIFE 5 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.

MODO DE EMPLEO Se puede añadir al bacalao al horno "en papillote", verduras en juliana, salsas de vinagreta, sopa fría, conejo asado, pollo asado, pastel de salmón al horno, aguacate y tomate.
Cómo hacer tu propia pasta Wasabi: mezclar una pequeña cantidad de polvo con unas gotas de salsa de soja.

HOW TO USE *It can be added it in baked cod "en papillote", julienne vegetables, vinaigrette sauces, chilled soup, roast rabbit, roast chicken, baked salmon cake, avocado and tomato.*
How to make your own Wasabi paste: just mix a small amount of powder with a few drops of soya sauce.

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No
	<i>Vegan</i>	Si/Yes
	<i>Vegetarian</i>	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: WASABI EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1076-1 15-1076M 15-1076P 15-1076R	Fecha: 03/08/2023

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	Si	Mostaza				
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. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: WASABI EN POLVO	Edición: 06
	Código: 15-1076-1 15-1076M 15-1076P 15-1076R	Fecha: 03/08/2023

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>	Yes	<i>Mustard</i>				
<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		