

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 5	
				Data / Date: 19/04/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 46010106	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38252	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 3302 10	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: AROMA COCO / COCONUT FLAVOURING / ARÔME NOIX DE COCO SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: AROMA COCO / COCONUT FLAVOURING / ARÔME NOIX DE COCO			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico del coco / The characteristic of coconut / Caractéristique de la noix de coco.		
Aspecto / Appearance / Aspect: Líquido de viscosidad media / Liquid of medium viscosity / Liquide de viscosité moyenne.					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Aroma natural / Natural flavour / Arôme naturel	Europa / Europe / Europe	Vegetal/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Agitar antes de usar / Shake before using / Agiter avant d'utiliser.		
Azúcar invertido / Inverted sugar / Sucre inversi	Francia / France / France	Vegetal/ Végétale	Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.		
Emulsionante: Glicerina (E422) / Emulsifier: Glycerine (E422) / Émulsifiant: Glycerine (E422)	Alemania, Malasia / Germany, Malaysia / Allemagne, Malaisie	Vegetal/ Végétale	Observaciones / Observations: Aroma natural. Aroma alimentario emulsionado. No consumir directamente, mezclar con otros alimentos en la dosis recomendada. Producto de uso profesional, mantener lejos de los niños / Natural aroma. Emulsified food flavor. Do not consume directly, mix with other foods in the recommended dose. Product for professional use, keep away from children / Arôme naturel. Saveur alimentaire émulsionnée. Ne pas consommer directement, mélanger avec d'autres aliments à la dose recommandée. Produit à usage professionnel, tenir à l'écart des enfants.		
			Elaboraciones / Elaborations: Aplicación gastronómica para aumentar el sabor, dándole un matiz especial o en combinación con otros sabores, o simplemente para disfrutar de la esencia de la naturaleza / Gastronomic application to increase the flavor, giving it a special nuance or in combination with other flavors, or simply to enjoy the essence of nature / Application gastronomique pour augmenter la saveur, lui donner une nuance particulière ou en combinaison avec d'autres saveurs, ou simplement pour profiter de l'essence de la nature.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:					
0,2g/Kg					
Alérgenos /Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:		
			Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie:	1417 KJ / 334 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	37 g	Sal / Salt / Sel:	0,01 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	25 g	Sodio / Sodium / Sodium:	4 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Densidad / Density / Densité: 1,3311 ± 5			IR: 1,4530 ± 0,2		
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganims / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganims / Micro-organisme	Valor / Valeur		
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent		
E. coli (ufc/ml)	<10	Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent		

Envasado / Packaging / Emballage							
Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage		
46010106 	8414933428640	18414933428647	28414933428644	50g	Caja con 8 unidades / Box with 8 units / Carton avec 8 unités		
Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:							
Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d’invioabilité, état de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écrire sur le document de livraison.							
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.							
Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date / después la date de fabrication).							
Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.							
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat				
No OGM	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☒	Kosher certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒