	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 22
		Data / Date: 06/05/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 44050906
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38632
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90
		RGSEAA: 21.20779/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

<p>Nombre / Name / Nom: FRAMBUESA CRISPIE WET-PROOF / RASPBERRY CRISPIE WET-PROOF / FRAMBOISE CIRSPIE WET-PROOF SOSA</p>	<p>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptiques:</p> <p>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico de la frambuesa / The characteristic taste of raspberry / Caractéristique de la framboise.</p>
<p>Descripción legal/ Legal description/ Description légale: CRISPY LIOFILIZADO A BASE DE FRAMBUESA CUBIERTO DE MANTECA DE CACAO / RASPBERRY-BASED FREEZE-DRIED CHIP COATED WITH COCOA BUTTER / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE DE FRAMBOISE ENROBÉE DE BEURRE DE CACAO</p>	<p>Aspecto / Appearance / Aspect: Gránulos de color rojo-granate con una medida entre 2-15 mm. Gránulos crujientes, no apelmazados / Granules de couleur rouge/rouge-violet mesurant entre 2-15mm. Granules croquants, non collants / red-violet coloured granules measuring between 2-15mm. Crunchy granules, not sticky.</p>



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Manteca de cacao / Cocoa butter / Beurre de cacao	África, Sur América (Perú, Ecuador) / Africa, South America (Peru, Ecuador) / Afrique, Sud Amérique (Pérou, Equateur)	Vegetal/ Végétale	<p>Modo de uso / Use / Utilisation: Uso directo / Direct use / Utilisation directe.</p> <p>Aplicación / Application: Crispy impermeable, resistente a la humedad / Crispy waterproof, moisture resistant / Croustillant imperméable, résistant à l'humidité.</p> <p>Observaciones / Observations: --</p> <p>Elaboraciones / Elaborations: Helados, bebidas, Pastelería y bombones / Ice cream, drinks, pastry and chocolates / Glaces, boissons, pâtisseries et chocolats.</p> <p>https://www.sosa.cat/ca-es/wet-proof-crispy-de-frambuesa</p>
Frambuesa / Raspberry / Framboise	Ucrania, Serbia, Polonia, Chile, China, Bosnia, Macedonia /Ukraine, Serbia, Poland, Chile, China, Bosnia, Macedonia/ Ukraine, Serbie, Pologne, Chili, Chine, Bosnie, Macédoine	Vegetal/ Végétale	
Azúcar / Sugar / Sucre	Tailandia, Alemania, Holanda, Polonia / Thailand, Germany, Netherlands, Poland / Thaïlande, Allemagne, Pays-Bas, Pologne	Vegetal/ Végétale	
Almidón de tapioca / Tapioca starch / Amidon de tapioca	Tailandia / Thailand / Thaïlande	Vegetal/ Végétale	
Zumo de frambuesa concentrado / Raspberry juice concentrate / Jus de framboise concentré	Polonia, Alemania, Serbia/ Poland, Germany, Serbia / Pologne, Allemagne, Serbie	Vegetal/ Végétale	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
--			

Alérgenos /Allergens / Alergènes

<p>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --</p>	<p>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</p> <p>Huevos, cacahuets, 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.</p>
---	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie:	2466 KJ / 594 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	37 g	Sal / Salt / Sel:	0 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	45 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	30 g	Sodio / Sodium / Sodium:	0 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	29 g	Proteína/Proteins/Protéines:	1,8 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	6,6 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <10%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10 ⁴
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Bacillus cereus(ufc/ml)	<100

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
38632 	8414933322580	18414933322587	28414933322584	400g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

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'inviolabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: Recomendado mantener a 14-16°C, protegido de la luz, la humedad y bien cerrado. / Recommended keep at 14-16°C, in a dry place out of light, in original packaging until use and closed / Température entre 14°C et 16°C. Protégez de la lumière et des odeurs / Conservation recommandée entre 14-16°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, fermé et dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation.

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: Una vez abierto (vida secundaria): una vez abierto mantener en condiciones de temperatura ambiente (14-16°C): 1 mes / Once opened (secondary life): once open maintain in ambient temperature 14-16°C: 1 month / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante 14-16°C: 1 mois.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input checked="" type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>			Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>