



# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 15
Data / Date: 06/10/2022
Código producto / Product code / Code produit: 44050904
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37921
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

<b>Nombre / Name / Nom:</b> FRESA CRISPY WET-PROOF / STRAWBERRY CRISPIE WET-PROOF / FRAISE CRISPIE WET-PROOF SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Característico de la fresa / The characteristic of strawberry / Caractéristique de la fraise.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale</b> CRISPY LIOFILIZADO A BASE DE FRESA CUBIERTO DE MANTECA DE CACAO / STRAWBERRY-BASED FREEZE-DRIED CHIP COATED WITH COCOA BUTTER / PÉPITE LYOPHILISÉE À BASE DE FRAISE ENROBÉE DE BEURRE DE CACAO	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Gránulos de color rosa-rojo de tamaño entre 2-25mm / Pink-red coloured granules measuring between 2-25mm / Granules de couleur rose-rouge mesurant entre 2-25 mm.



## Ingredientes / Ingrédients / Origines / Origin / Origines / Naturaleza/Nature

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Manteca de cacao / Cocoa butter / Beurre de cacao	África, Sudeste Asiático, Sudamérica (Perú, Ecuador) / África, South-Est Asia, South America(Peru,Ecuador) / Afrique, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud (Pérou, Equateur)	Vegetal / Végétal	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Uso directo / Direct use / Utilisation directe.  <b>Aplicación / Application:</b> Crispy impermeable, resistente a la humedad / Crispy waterproof, moisture resistant / Croustillant imperméable, résistant à l'humidité.  <b>Observaciones / Observations:</b> --  <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Helados, bebidas, Pastelería y bombones / Ice cream, drinks, pastry and chocolates / Glaces, boissons, pâtisseries et chocolats.
Fresa / Strawberry / Fraise	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétal	
Glucosa / Glucose	Alemania / Germany / Allemagne	Vegetal / Végétal	
Fructosa / Fructose	Europa / Europe	Vegetal / Végétal	
Frambuesa / Raspberry / Framboise	Polonia, Serbia, Montenegro / Poland, Serbia, Montenegro / Pologne, Serbie, Monténégro	Vegetal / Végétal	
Espesantes: almidón modificado de patata (E1414), alginato de sodio (E401) / Thickeners: modified potato starch (E1414), sodium alginate (E401) / Épaississants: amidon de pomme de terre modifié (E1414), alginato de sodium (E401)	Francia / France	Vegetal / Végétal	

## Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: --

## Alérgenos /Allergens / Alergènes

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> --	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</b> Huevos, cacahuetes, 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:	2539 KJ / 612 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	42 g	Sal / Salt / Sel:	0,1 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	48 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	21 g	Sodio / Sodium / Sodium:	40 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	31 g	Proteína/Proteins/Protéines:	1,7 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	5,9 g


## Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité:	<10%	Cenizas/ Ash/ Cendres:	1,10%
--------------------------------	------	------------------------	-------

## 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 <sup>4</sup>
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
37921 	8414933322573	18414933322570	28414933322577	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'invocabilité, élat 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 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"/>