



Ficha Técnica / Specification Sheet /  
Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 0

Fecha / Date : 27/01/2026

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 55500

Código de Aduana / HS code / Code douane :  
330210

RGSEAA : 31.01506/B

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

<b>Nombre / Name / Nom :</b>	AROMA AHUMADO EN POLVO / SMOKED FLAVOURING IN POWDER / ARÔME FUMÉ EN POUDRE	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique</b>
<b>Descripción legal / Legal description / Description légale :</b>	AROMA AHUMADO EN POLVO / SMOKED FLAVOURING IN POWDER / ARÔME FUMÉ EN POUDRE	<b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur :</b> Aroma intenso a humo / Intense smoke aroma / Arôme de fumée intense. <b>Aspecto / Appearance / Aspect :</b> Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
<b>Aroma / Flavour / Arôme :</b> - Sustancias aromatizantes Soportes: - Maltodextrina - Propilenglicol (E1520)  - Flavouring substances Carriers: - Maltodextrin - Propylene glycol (E1520)  - Substances aromatisantes Supports: - Maltodextrine - Propylène glycol (E1520)	España, Francia, China, Estados Unidos, Alemania / Spain, France, China, United States, Germany / Espagne, France, Chine, États-Unis, Allemagne	Sintético / Synthetic / Synthétique	<b>Modo de uso / Use / Utilisation :</b> - <b>Aplicación / Application :</b> - <b>Observaciones / Observations :</b> Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. <b>Elaboraciones / Elaborations :</b> Ideal para aportar sabor ahumado en salsas y cremas, emulsiones y grasas como por ejemplo mahonesa o mantequilla. También es posible mezclarlo con sal para conseguir una sal con sabor ahumado o realizar marinados y salazones / Ideal for adding a smoky flavor to sauces and creams, emulsions, and fats such as mayonnaise or butter. It can also be mixed with salt to create a smoky-flavored salt or used for marinades and curing. / Idéal pour donner une saveur fumée aux sauces, crèmes, émulsions et matières grasses comme la mayonnaise ou le beurre. On peut aussi le mélanger à du sel pour obtenir un sel fumé ou l'utiliser dans les marinades et pour le salage.
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé</b>			
5 g/kg			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -</b>	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de :</b> Apio, Cacahuets, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
--	--

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -</b>	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de :</b> Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy
--	--

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

<b>Valor energético / Energy / Énergie :</b>	1641 KJ / 386 Kcal	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :</b>	9 g	<b>Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :</b>	- mg
<b>Grasas / Fat / Matières grasses :</b>	0 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :</b>	0 g	<b>Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D :</b>	- µg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés :</b>	0 g	<b>Proteínas / Proteins / Protéines :</b>	0.2 g	<b>Potasio / Potassium :</b>	- mg
<b>Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :</b>	0 g	<b>Sal / Salt / Sel :</b>	0.07 g	<b>Calcio / Calcium :</b>	- mg
<b>Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :</b>	0 mg	<b>Sodio / Sodium:</b>	27.5 mg	<b>Hierro / Iron / Fer :</b>	- mg
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides :</b>	97 g	<b>Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :</b>	- µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
pH	4,8 - 6,8	Densidad	0,4820 - 0,6820 g/cm3
Humedad / Humidity / Humidité	<10 %		

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

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
55500	8414933016014	18414933016011	28414933016018	500 g	Caja con 6 unidades de PP / Box with 6 units PP / Boîte avec 6 unités 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, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación / Conservation :** Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Reconnmandé de conserver 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 :** 18 meses / 18 months / 18 mois (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

**Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture :** Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie						Certificación / Certificate / Certificat	
No OGM	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input type="checkbox"/>	Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input type="checkbox"/>
No Ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>
Trans Fat Free	<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>			Bio certified	<input type="checkbox"/>