



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 3
Data / Date: 15/03/2022
Código producto / Product code / Code produit: 00151002
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39092
Código de Aduana / HS code / Code douane: 0403 20
RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: YOPOLS MEDITERRANEAN SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Característico del yogur ácido / Characteristic of acid yogurt / Caractéristique du yogourt acide.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: YOGUR EN POLVO / YOGHURT IN POWDER / YAOURT EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco fino / White fine powder / Poudre fine blanche. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Yogur en polvo (48%) / Yoghurt powder (48%) / Poudre de yaourt (48%)			Alemania, Bélgica, Países Bajos, Luxemburgo, Francia, Austria, Polonia, Italia y Dinamarca / Germany, Belgium, Netherlands, Luxembourg, France, Austria, Poland, Italy and Denmark / Allemagne, Belgique, Pays-Bas, Luxembourg, France, Autriche, Pologne, Italie et Danemark	Animal / Animale	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Su principal ventaja es el aporte de proteínas, sabor, grasas, vitaminas, etc., sin agua. En este sentido son particularmente útiles en el trabajo con agua que nos causa problemas / Its main advantage is the contribution of proteins, flavor, fats, vitamins, etc., without water. In this sense, they are particularly useful when working with water that causes us problems / Son principal avantage est l'apport de protéines, d'arômes, de graisses, de vitamines, etc., sans eau. En ce sens, ils sont particulièrement utiles lorsque l'on travaille avec de l'eau qui nous cause des problèmes. Elaboraciones / Elaborations: Perfectos para hacer un helado de leche en polvo sólido, o para evitar el exceso de grasa en una galleta o un bizcocho de parmesano. También nos permiten hacer gelatinas de queso o yogur, nueces y trufas rebozadas, decorar platos y en general marcar los sabores más intensos / Perfect for making solid milk powder ice cream, or to avoid excess fat in a biscuit or parmesan cake. They also allow us to make cheese or yogurt jellies, walnuts and truffles in batter, decorate dishes and generally mark the most intense flavors / Parfait pour faire de la crème glacée solide au lait en poudre, ou pour éviter l'excès de graisse dans un biscuit ou un gâteau au parmesan. Ils nous permettent également de réaliser des gelées de fromages ou de yaourts, des noix et des truffes en pâte, de décorer les plats et de marquer généralement les saveurs les plus intenses.
Azúcar / Sugar / Sucre			España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétale	
Acidulantes: ácido málico (E296) / Acids: malic acid (E296) / Acidifiants: acide malique (E296)			Bélgica / Belgium / Belgique	Sintético / Synthetic/ Synthétique	
Ácido cítrico (E330) / Citric acid (E330) / L'acide citrique (E330)			Turquía / Turkey / Turquie	Vegetal / Végétale	
Aroma yogur / Yogurt flavor / Arôme yaourt			Alemania / Germany / Allemagne	Vegetal y sintético / Synthetic / Végétale et synthétique	
Fécula de patata / Potato starch / Fécule de pomme de terre			Europa / Europe	Vegetal / Végétale	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 50g/kg					

Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: Leche y derivados / Milk and its derivatives / Lait et ses dérivés.	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, soja y productos a base de soja, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	---

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

Energía/Energy/Energie:	1523 KJ / 357 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	62 g	Sal / Salt / Sel:	5,8 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,5 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	60 g	Sodio / Sodium / Sodium:	2.310 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	13,4 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	- g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/g)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/g)	<10	Enterobacterias (ufc/g)	<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
39092 	8414933032014	18414933032011	28414933032018	800g	Caja de 6 unidades de PP / Cardboard box with 6 units of PP / Carton avec 6 unités de 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: En un lugar seco (humedad <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	☒