

		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 16	
				Data / Date: 21/12/2021	
				Código producto / Product code / Code produit: 00100112	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39054	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2940 00	
				RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: TREHALOSA / TRÉHALOSA SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce / Sweet / Sucré.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: TREHALOSA EN POLVO / TREHALOSA IN POWDER/ TRÉHALOSA EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo cristalino inodoro, blanco / Odourless, white, crystalline powder / Poudre cristalline blanche et inodore.		
					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Trehalosa (a base de tapioca)* / Trehalose (from tapioca) / Tréhalose (à base de tapioca)*	Japón / Japan / Japon	Vegetal / Végétel	Modo de uso / Use / Utilisation: Utilizar entre un 10 a un 30% en sustitución del azúcar común. En algunas elaboraciones como merengues secos, se puede reemplazar hasta el 100% del contenido de azúcar / Use between 10 and 30% in place of common sugar. In some preparations such as dry meringues, up to 100% of the sugar content can be replaced / Utiliser entre 10 et 30% à la place du sucre commun. Dans certaines préparations comme les meringues sèches, jusqu'à 100 % de la teneur en sucre peut être remplacée. Aplicación / Application: Cualquier elaboración con contenido acuoso, también con elevadas proporciones de grasa. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any aqueous preparation, also with high fat proportions. Exclusively for food grade / Toute préparation aqueuse, également avec des proportions riches en matières grasses. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Elaboraciones de cocina y pastelería en general / Cooking and pastry in general / Cuisine et pâtisserie en général. https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?id=402		
* La trehalosa es una fuente de glucosa / Trehalose is a source of glucose / Le tréhalose est une source de glucose					
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 100-300 g/kg					
10-30% generalmente en sustitución de la sacarosa / Generally, 10-30%.in substitution of sucrose / Généralement, 10-30% en substitution du saccharose.					
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: 1510 KJ / 361 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 90 g	Sal / Salt / Sel: 0 g			
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 90 g	Sodio / Sodium / Sodium: 0 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 fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%	POD: 45%				
Sólido / Solids / Solide: 95%	PAC: 100%				
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur		
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent		
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacteries (ufc/ml)	<10		
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 ⁵		
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
00100112	8414933026518	18414933026515	28414933026512	700g	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, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture 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	☒