

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 0	
		Data / Date: 11/08/2023	
		Código producto / Product code / Code produit: -	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 44132	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2008 19	
		RGSEAA: 21.20779/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: PASTA DE PISTACHO / PISTACHIO PASTE / PÂTE DE PISTACHE		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: El característico de la pasta del pistacho tostado / The characteristic taste of toasted pistachio paste / Typiques de la pâte de pistache grillée.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale PASTA DE PISTACHO / PISTACHIO PASTE / PÂTE DE PISTACHE		Aspecto / Appearance / Aspect: Pasta verde / Green paste / Pâte vert. 	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/Nature		Aplicaciones/Applications	
Pistacho / Pistachio / Pistache	Turquía / Turkey / Turquie	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: - Aplicación / Application: Como ingrediente en cualquier creación de cocina y pastelería, aportando el máximo sabor del pistacho tostado con la libertad de escoger el dulzor deseado / As any ingredient in any kitchen and pastry creation, providing maximum toasted pistachio flavor with freedom to choose the desired sweetness / Cette pâte peut être utilisée dans n'importe quelle recette de cuisine ou de confiserie pour ajouter une saveur de pistache grillée très prononcée.
Emulgente: lecitina de soja (E322) / Emulsifier: soya lecithin (E322) / Émulsifiant: lécithine de soja (E322).	China, Países Bajos / China, Netherlands / Chine, Pays-Bas	Vegetal / Végétale	Observaciones / Observations: --
Concentrado de espirulina / Spirulin concentrate / Concentré de spiruline.	Asia / Asie	Cianobacteria / Cyanobacteria / Cyanobactérie (Arthrospira platensis)	Elaboraciones / Elaborations: Elaboración de cremas extensibles, helados, semi-sorbetes, mousses, cremas de relleno, bombones, chocolates, turrone... / Development of extensible creams, ice cream, semi-sorbets, mousses, filling creams, chocolates, chocolates, candies, among others.... / Elle permet de sucrer à souhait les crèmes à tartiner, les glaces, les semi-sorbets, les mousses, les garnitures à la crème, les bonbons, les chocolats, les nougats...
Aroma natural (frutos de cáscara) / Natural flavour (nuts) / Arôme naturel (fruits à coque)	Italia / Italy / Italie	Vegetal / Végétale	See link: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=45300016
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé: -			
Alérgenos /Allergens / Alergènes			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: Soja y productos a base de soja, frutos de cáscara / Soy and soy based products, nuts / Soja et produits à base de soja, fruits à coque.		Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: 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.	
Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: Soy, tree nuts.		Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, Peanuts, milk, tree nuts, sesame.	
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g			
Energía / Energy / Energie : 2753 KJ / 666 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 4,4 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : < 0,05 mg	
Grasas / Fat /Matières grasses : 59 g	Proteína / Proteins /Protéines : 22,6 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : <0,5 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 6,4 g	Sal / Salt /Sel : 0,0012 g	Potasio / Potassium : 916 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g	Sodio / Sodium : 0,48 mg	Calcio / Calcium : 106,2 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : <1 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 6 g	Hierro / Iron / Fer : 2,3 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 8,7 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : <0,05 µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: < 5 %	Aw: 0,491 ± 0,2	Cenizas / Ash / Cendres: 2,28%
Aflatoxinas/Aflatoxins /Aflatoxines:	Límite legal / Legal limit / limite légale (µg/kg)	
B1	5	
Total (B1+B2+G1+G2)	10	

Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques / 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	Yeasts (ufc/ml)	≤100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Moulds (ufc/ml)	≤100
Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁴	Total coliforms (ufc/ml)	≤10

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
44132 	8414933013143	18414933013140	28414933013147	1kg	Caja con 6 unidades de pot / Box with 6 units pot / Boîte avec 6 unités pot

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: Una vez abierto mantener en condiciones de refrigeración(2-6°C): 3 meses / Once opened keep in refrigeration conditions (2-6°C): 3 months / Une fois ouvert, conserver dans des conditions de réfrigération (2-6 ° C): 3 mois.

Garantiza / Guarantee / Garantie				Certificació / Certificate / Certificat	
No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒
No ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒	Vegetarians	☒	Bio certified	☐