



|                         |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| <b>Denominación:</b>    | GUISANTE LIOFILIZADO               |
| <b>Código artículo:</b> | 47400012 (150g)<br>47420012 (1 Kg) |
| <b>Código EAN:</b>      | 8414933494072<br>8414933562030     |
| <b>RGSEAA:</b>          | 21.10053 CAT/ 21.20779 B           |

### 1. DESCRIPCIÓN:

Guisante liofilizado.

### 2. COMPOSICIÓN:

Guisante.

### 3. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

**Aroma:** El característico.

**Sabor:** El característico.

**Color:** Verde.



### 4. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

|                                                      |                     |
|------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>VALOR ENERGÉTICO</b>                              | 336 Kcal<br>1415 KJ |
| <b>GRASAS</b><br>de las cuáles saturadas             | <0.25g<br>0g        |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO</b><br>de los cuáles azúcares | 49.86g<br>23.4g     |
| <b>FIBRA ALIMENTARIA</b>                             | 23.8g               |
| <b>PROTEÍNAS</b>                                     | 22.17g              |
| <b>SAL</b>                                           | 0g                  |

### 5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <i>Bacillus cereus</i> (ufc/g)                   | 100          |
| <i>Staphylococcus coagulasa positivo</i> (ufc/g) | 100          |
| <i>E. coli</i> (ufc/g)                           | 10           |
| <i>Salmonella spp.</i> (ufc/25g)                 | Ausencia/25g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (ufc/25g)          | Ausencia/25g |

### 6. ENVASADO:

Bote de polipropileno negro de 150g\*. Caja con 6 botes.

Bote de 1kg.

\*Packed in protective atmosphere

### 7. CONSERVACIÓN:

Conservar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz y del calor, dentro de envases llenos y cerrados.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



## 8. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 12 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

## 9. LISTA DE ALÉRGENOS:

| TIPO                                                                                                                        | INGREDIENTE              |                                     | SALA (TRAZAS)                       |                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
|                                                                                                                             | SÍ                       | NO                                  | SI                                  | NO                                  |
| Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                 | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pescado y productos a base de pescado                                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huevos y productos a base de huevo                                                                                          | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Soja y productos a base de soja                                                                                             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Leche y sus derivados                                                                                                       | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Apio y productos derivados                                                                                                  | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados                                                                                               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo                                                                     | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .        | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Altramuces y productos a base de altramuces.                                                                                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos a base de moluscos.                                                                                    | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |

## 10. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

## 11. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

| INGREDIENTE         | Presencia                |                                     | Origen-MG (sí/no) |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------|
|                     | SI                       | NO                                  |                   |
| Chicoria            | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Algodón             | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Maíz                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Patata              | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Colza               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Soja                | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Remolacha azucarera | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Tomate              | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |
| Trigo               | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable      |

## 12. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

**13. CERTIFICACIONES**

Kosher Pareve



La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.