

|                              |                      |                                                                                     |
|------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SOSA INGREDIENTS S.L.</b> | <b>Ficha Técnica</b> | Revisión: 3<br>Fecha: 06/02/2018                                                    |
|                              |                      |  |

|                         |                                                        |
|-------------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Denominación:</b>    | <b>YUZU EN PASTA</b>                                   |
| <b>Código artículo:</b> | 44600024 (1.5kg)<br>02160267 (170g)<br>02160013 (350g) |
| <b>Código EAN:</b>      | 8414933454120<br>8414933221029<br>8414933583776        |
| <b>RGSEAA:</b>          | 31.04482/CAT – 31.01506/B                              |

## 1. APLICACIONES:

Producto para la elaboración de postres y helados.

## 2. DOSIFICACIÓN RECOMENDADA:

50 g/kg.

## 3. COMPOSICIÓN:

Azúcar, zumo de yuzu, extracto de frutas, espesante: pectina (E440ii), colorante natural: cúrcuma (E100ii), azúcar quemado, carragenato (E407), aceite esencial, acidulante: ácido cítrico (E330), maltodextrina, conservador: sorbato potásico (E202), difosfato disódico (E450), dextrosa, fosfato tricálcico (E341iii)

## 4. PARAMETROS ORGANOLÉPTICOS:

**Sabor:** El característico del yuzu.

**Olor:** El característico del yuzu.

**Aspecto:** color rojizo.

## 5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

|                                                               |                     |
|---------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>ENERGÍA</b>                                                | 262 KCal<br>1115 KJ |
| <b>MATERIA GRASA</b><br>de los cuales ácidos grasos saturados | <0.25g<br>0g        |
| <b>HIDRATOS DE CARBONO</b><br>de los cuales azúcares          | 64.70g<br>59g       |
| <b>PROTEÍNA</b>                                               | 0.22g               |
| <b>SAL</b>                                                    | 0.33g               |

## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

|                                            |          |
|--------------------------------------------|----------|
| Microorganismos aerobios mesófilos (cfu/g) | <1000    |
| Hongos (cfu/g)                             | <100     |
| Levaduras (cfu/g)                          | <100     |
| Coliformes totales (cfu/g)                 | Ausencia |
| E. coli (cfu/g)                            | Ausencia |
| Salmonella spp. (cfu/25g)                  | Ausencia |

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.

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 la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

|                              |                      |                                                                                     |
|------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SOSA INGREDIENTS S.L.</b> | <b>Ficha Técnica</b> | Revisión: 3<br>Fecha: 06/02/2018                                                    |
|                              |                      |  |

## 7. ENVASADO:

Lata de 1.50kg. Caja con 4 latas.

Bote de vidrio de 170g. Embalaje de 6 botes.

Bote PET transparente de 350g. Caja con 15 botes.

## 8. CONSERVACIÓN:

En lugar fresco y seco protegido de la luz. Una vez abierto mantener entre 2-6°C.

## 9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 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.

## 10. 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"/> |

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

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

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.  
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 la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.

### 13. 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<br>(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         |

### 14. 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.  
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 la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.