

	SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	Révision:2 Date: 30/12/2019
---	----------------------------------	--

Nom commercial	MADUIXA CRISPY WET PROOF
Nom anglais	STRAWBERRY CRISPY WET-PROOF
Description légale	CRISPIE AUX FRAISES POUR LA DÉCORATION CULINAIRE EN BASE DE BEURRE DE CACAO
Code de l'article	02161007(50g) 44050904(400g) 44051004(2.5Kg)
RGSEAA	40.11774/B

1. DESCRIPTION:

Granulés croustillants lyophilisés de fraise qui résiste à l'humidité.

2. UTILISATION:

Fraise croustillante est un produit qui a un goût intense, frais, avec une saveur qui élargit la portée de la créativité dans la confiserie, les produits de boulangerie, les desserts, les glaces, les thés, les garnitures, etc.

Croustillant imperméable, résiste à l'humidité.

3. COMPOSITION:

INGRÉDIENTS	ORIGINE
Beurre de cacao	Afrique, Asie du Sud-Est, Amérique du Sud (Pérou, Equateur)
Fraise (28%)	Espagne
Glucose	Allemagne
Fructose	Europe
Framboise	Espagne
Épaississants: amidon de pomme de terre modifié (E1414), alginat de sodium (E401)	France

4. DOSAGE RECOMMANDÉ:

Quantum satis.

5. CONSOMMATEURS AUXQUELS LE PRODUIT EST DESTINÉ :

Dans doses recommandées, le produit convient à l'ensemble de la population et est destiné à la consommation humaine.

6. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES:

Goût et arôme: Caractéristique de la fraise.

Aspect: Granules de couleur rose-rouge mesurant entre 2-25 mm.





SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Révision:2
Date: 30/12/2019

7. PROPRIÉTÉS PHYSIQUES ET CHIMIQUES:

HUMIDITÉ	<10%
-----------------	------

8. VALEURS NUTRITIONNELLES (par 100 g):

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	2512.15 kJ 671.67 kcal
LIPIDES	48.32 g
Acides gras saturés	28.03 g
GLUCIDES	47.61 g
Sucres	17.62 g
PROTÉINES	3.57 g
SEL	<0.01 g

9. PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES:

Bacillus cereus (cfu/g)	100
Staphylocoque à coagulase positive (ufc/g)	100
E. coli (ufc/g)	10
Salmonella spp (ufc/25 g)	absence dans 25 g
Listeria monocytogenes (ufc/25 g)	absence dans 25 g

10. CONDITIONNEMENT :

Pot de 50g. Plateau avec 12 unités.

Pot de 400g. Carton avec 6 unités.

Pot de 2.5Kg. Carton avec 2 unités.

CODE PRODUIT	EAN CODES		
	EAN 13 (PRODUIT)	EAN 14 (EMBALLAGE)	EAN PALETTE
02161007(50g)	8414933589099	18414933589096	28414933589093
44050904(400g)	8414933322573	18414933322570	28414933322577
44051004(2.5Kg)	8414933322832	18414933322839	28414933322836

Pas emballé sous une atmosphère protectrice

11. STOCKAGE:

Conservation recommandée entre 14-16°C, dans un endroit sec et à l'abri de la lumière, fermé et dans son emballage d'origine jusqu'à utilisation.

12. DATE LIMITE DE CONSOMMATION:

Utiliser de préférence dans les 24 mois suivant la date de production.

La durée de conservation pour ce produit ne peut être garantie que si les conditions de stockage recommandées mentionnées ci-dessus sont respectées.

Après ouverture du produit

Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante 14-16°C : 1 mois



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Révision:2
Date: 30/12/2019

13. LISTE DES ALLERGÈNES:

TYPE	Présence dans le produit		Risque contamination croisée machine (traces dans le produit)		Présence dans l'usine, mais pas dans le produit	
	OUI	NON	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou ses dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	☐	☒	☒	☐	☒	☐
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Poissons et produits à base de poissons	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Œufs et produits à base d'œufs	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Arachides et produits à base d'arachides	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Soja et produits à base de soja	☐	☒	☒	☐	☒	☐
Lait et ses dérivés	☐	☒	☒	☐	☒	☐
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Céleri et dérivés	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Moutarde et dérivés	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂ .	☐	☒	☐	☒	☒	☐
Lupin et produits à base de lupin	☐	☒	☐	☒	☐	☒
Mollusques et produits à base de mollusques	☐	☒	☐	☒	☒	☐

14. PRODUIT SANS GRAS TRANS :

Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser de graisses hydrogénées.

15. ATTESTATION DE CONFORMITÉ OGM UE :

Après une analyse approfondie de tous les ingrédients utilisés dans ce produit pour évaluer toute source potentielle de modification génétique, Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser d'ingrédients OGM.



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Révision:2
Date: 30/12/2019

16. CERTIFICATIONS

	OUI	NON
Certifié HALAL	☐	☒
Compatible HALAL : - Sans viande de porc ou produits dérivés du porc ; - sans viande de volaille ; - sans éthanol.	☒	☐
Certifié CASHER (Pareve)	☒	☐
Compatible CACHER : - Conforme aux prescriptions alimentaires du judaïsme	☒	☐

17. INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES :

	OUI	NON
VÉGÉTARIENS : Ce produit ne contient pas de produits d'origine animale ni d'aliments transformés en utilisant des produits d'origine animale (os, etc.). Cependant, Il peut contenir des sous-produits animaux (œufs ou produits à base d'œufs, lait ou produits laitiers, miel, etc.). En l'absence de réglementation spécifique à ce sujet, Sosa Ingrédients S.L considère que ces produits peuvent convenir à un régime végétalien/végétarien s'ils ne contiennent que des traces d'origine animale. Il appartient à chacun de décider si cela est adapté à son régime.	☒	☐
VÉGÉTALIENS : Ce produit ne contient pas de produits d'origine animale (viandes, poissons, mollusques, etc.) ou d'aliments transformés en utilisant des produits d'origine animale (os, etc.). Cependant, il peut contenir des sous-produits animaux (œufs ou produits à base d'œufs, lait ou produits laitiers, miel, gélatine animale, pigments issus d'insectes, etc.). En l'absence de réglementation spécifique à ce sujet, Sosa Ingrédients S.L considère que ces produits peuvent convenir à un régime végétalien/végétarien s'ils ne contiennent que des traces d'origine animale. Il appartient à chacun de décider si cela est adapté à son régime.	☒	☐

18. INFORMATIONS SUR LES LOIS LOCALES EN VIGUEUR :

Le produit est conforme aux règlements suivants (CE):

1881/2006 portant fixation de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.

396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale et modifiant la directive 91/414/CEE du Conseil.

Et ses modifications ultérieures.

Le devoir de l'utilisateur de vérifier les ingrédients et / ou les doses recommandés dans cette fiche est adapté à la législation locale applicable dans le pays ou la zone d'utilisation.



19. FICHE SIGNALÉTIQUE

Utilisation

Ce produit est destiné à la production de denrées alimentaires. À usage alimentaire uniquement. Ne doit en aucun cas être utilisé pour des inhalations ou autres fins.

Veiller à respecter la dose recommandée décrite dans cette fiche technique, en particulier pour ce qui est des produits concentrés.

Ce produit ne présente pas de risques pour la santé et l'environnement dans des conditions normales d'utilisation ou sous sa forme d'origine.

Premiers soins à administrer

Recommandations générales :

Dégager d'urgence la victime de la zone de danger.

Consulter un médecin.

Ne pas laisser la victime sans surveillance.

En cas d'inhalation :

Transporter la victime à l'air frais et maintenir sa température corporelle. En cas de respiration irrégulière ou d'arrêt respiratoire, pratiquer la respiration artificielle. Ne rien administrer par voie orale. En cas de perte de connaissance, placer la victime en position latérale de sécurité et consulter un médecin.

En cas de contact avec la peau :

Enlever les vêtements contaminés et laver soigneusement la peau avec de l'eau et du savon ou un produit nettoyant approprié. Ne pas utiliser de solvants ou diluants.

Si l'irritation persiste, consulter un médecin.

En cas de contact avec les yeux :

Des éclaboussures de ce produit peuvent entraîner des lésions oculaires irréversibles et la cécité.

Rincer à l'eau courante pendant 15 minutes en tenant les paupières ouvertes et consulter un médecin.

Enlever les lentilles de contact si la victime en porte, puis rincer comme mentionné précédemment.

Si les symptômes persistent, continuer à rincer les yeux durant le transport à l'hôpital.

En cas d'ingestion directe sans dilution préalable ou à dose incorrecte :

Maintenir les voies respiratoires ouvertes, ne pas provoquer de vomissements et ne pas ingurgiter de nourriture visant à contrer les effets. Maintenir le patient au repos et consulter un médecin.

En cas de symptômes d'allergie, consulter un médecin.

En cas de doute ou si les symptômes persistent, consulter un médecin.

Rejets accidentels

Arrêter et absorber la fuite à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse humide. Ne pas utiliser de brosse sèche qui pourrait créer des poussières en suspension dans l'air ou des charges électrostatiques. Ne pas utiliser de ventilation forcée.

**Manutention et entreposage**

Ce produit ne nécessite pas de traitement spécial. Observer les mesures générales recommandées ci-dessous : ne pas appliquer de pression pour vider les contenants, ne pas fumer dans la zone d'application, agir conformément à la législation sur la santé et la sécurité au travail, garder le produit dans son emballage d'origine, tenir à l'écart d'agents oxydants et de substances fortement alcalines ou acides pour éviter des réactions exothermiques.

Ne doit pas être manipulé par des enfants.

Le produit est stable sous les conditions de manipulation et de stockage recommandées et ne se décompose pas s'il est utilisé aux fins prévues.

Considérations relatives à l'élimination

Éliminer les déchets et contenants vides conformément aux réglementations locales en vigueur.

Informations sur le transport

Produit non dangereux à transporter.

L'utilisateur doit faire preuve de bon sens.

Les informations contenues dans cette fiche signalétique sont conçues comme un guide de prévention pour la manipulation, l'utilisation, le traitement, le stockage, le transport, l'élimination et le rejet du produit. Ces informations concernent uniquement le produit désigné et peuvent ne pas être valables si le produit est utilisé avec tout autre matériau ou procédé. Il appartient à l'utilisateur de prendre des précautions de simple bon sens.