

	Denominación comercial:	SOBRES EDULCORANTE GRANULADO
	Marcas Comerciales: Trade name:	CAPRICH ANDALUZ
1	Descripción del producto: Product description:	La materia prima (que se recepciona en diferentes formatos dependiendo del producto) se lleva a la sala de fabricación para realizar la mezcla de los ingredientes. Se pesan los ingredientes en las cantidades establecidas. La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado (30 minutos aproximadamente) se introduce el resultado en bidones. Estos bidones pasan a la máquina envasadora y se envasan en sobres con diferentes formatos, según especificaciones cliente. La mezcla se realiza dentro de la mezcladora y tras un tiempo de mezclado se introduce el resultado en bidones. Estos bidones son llevados a la compactadora. El proceso de compactado proporciona a la mezcla un tamaño de gránulos y una composición más homogénea. La mezcla compactada es transportada en bidones a la máquina envasadora. Se envasan en sobre de diferentes pesos y formatos. The raw material (which is received in different formats depending on the product) is taken to the manufacturing room to mix the ingredients. The ingredients are weighed in the established quantities. The mixing is done inside the mixer and after a mixing time (approximately 30 minutes) the result is introduced in drums. These drums go to the packaging machine and are packed in envelopes with different formats, according to customer specifications. The mixing is done inside the mixer and after a mixing time the result is introduced in drums. These drums are taken to the compactor. The compaction process provides the mixture with a granule size and a more homogeneous composition. The compacted mixture is transported in drums to the packaging machine. They are packed in envelopes of different weights and formats.
2	Ingredientes/ composition:	Dextrosa, edulcorantes: ciclamato sódico E-952 y sacarina sódica E-954. Dextrose, sweeteners: cyclamate sodium E-952 and saccharin sodium E-954.
5	Características Físico-Químicas: Physico-chemical characteristics:	
	Humedad/humidity:	<15%
8	Información Nutricional : Nutritional Facts 100 gr:	
	Valor Energético / Energy	1443 Kj/339.6 kcal
	Grasas / Fat	0g
	de las cuales / of which	
	Saturadas, / Saturates	0g
	Monounsaturadas, Mono-unsaturates,	0g
	Hidratos de Carbono / Carbohydrates	84.8g
	de los cuales / of which	
	Azúcares, / Sugars,	84.8g
	Proteínas / Protein	0g
	Sal / Salt	1.65g
11	Contaminantes: Contaminants:	El Reglamento 1881/2006/CE, y sus modificaciones, relativo al contenido máximo de contaminantes en productos alimenticios, no establece límites en relación a este producto. Regulation 1881/2006 / EC, and its modifications, with respect to the maximum content of contaminants in food products, does not establish limits in relation to this product.

12	Envasado en: / Packed in:	
	PET	
	Vidrio	
	Lata	
	Tarrina	
	Miniaturas	
	Sobre de papel	1.0 gr
	bagin -box	
13	Características Microbiológicas:	
	Coliformes/ coliforms	<100 ufc/g
	Mesófilos aeróbios totales/ Total aerobic mesophiles	<100 ufc/g
	Mohos y levaduras/ Molds and yeast	<10 ufc/g
14	Condiciones especiales: / Special conditions	
	de almacenamiento: / storage:	Conservar en lugar seco. Keep in a dry place.
	de transporte: / of transport:	No es necesario control de temperatura <i>Is not necessary any temperature control</i>
	Consumir preferentemente antes de / Best before	3 años desde la fecha de envasado <i>3 years from packing date</i>
15	Etiquetado: Labelling:	Cumple con la información detallada en el artículo 9 del reglamento UE 1169/2011 y sus modificaciones: Denominación del alimento, lista de ingredientes, cantidad neta, fecha de consumo preferente, condiciones de conservación, condiciones de uso, razón social, información nutricional, menciones obligatorias del reglamento 29/2012. <i>It complies with the information detailed in article 9 of EU regulation 1169/2011 and its modifications: Name of the food, list of ingredients, net quantity, date of preferred consumption, conservation conditions, conditions of use, company name, nutritional information, mentions mandatory regulations 29 / 2012</i>
16	Destino final previsto para el producto Target population	El producto puede ser consumido por todos los grupos de población en general. The product can be consumed by all groups of the general population.
17	Alérgenos Allergens	No contiene ninguno de los alérgenos descritos en el reglamento UE 1169/2011 The product does not contain any of the allergens explained in the UE regulation 1169/2011
18	OGM GMO	El producto puede ser considerado libre de OGM acorde con el reglamento UE 1829/2003 y 1830/2003 The product can be considered free GMO according to UE regulation 1829/2003 and 1830/2003
19	Poder endulzante/ Sweetening power	Un sobre de 1g posee un poder endulzante equivalente a 8-10g de sacarosa (aproximadamente una cucharada)", y un valor energético de 3,40kcal. Luego cumple con la siguiente declaración nutricional: "Bajo valor energético". Según Reg (CE) 1924/2006, y sus modificaciones. A 1g sachet has a sweetening power equivalent to 8-10g of sucrose (approximately one tablespoon) ", and an energy value of 3.40kcal. Then it complies with the following nutritional statement: " Low energy value ". According to Reg (CE) 1924/2006, and its modifications.

	<i>FICHA TÉCNICA</i>	Fecha 28-05-2020 Rev: 2 Página 3 de 3
--	---	--

20	Loteado / Batch:	Año-semana: LXXYY-MM/AAAA YY: año fabricación; XX: semana fabricación; MM: mes fabricación AAAA: año (tres años a partir de la fecha de fabricación) Por ejemplo un producto envasado el 31 de enero de 2018, se lotearía: L1805-01/2021. Year-week: LXXYY-MM / YYYY AA: year of manufacture; XX: manufacturing week; MM: month of manufacture YYYY: year (three years from date of manufacture) For example, a product packaged on January 31, 2018 would be distributed: L1805-01 / 2021.
21	Modo de Empleo/ How to use:	Se puede utilizar para endulzar bebidas frías (zumos, té helado, etc), calientes (café, infusiones, etc), yogures, postres. También puede utilizarse en cocina para recetas de todo tipo, incluso aquellas que requieran horneado. It can be used to sweeten cold drinks (juices, iced tea, etc.), hot drinks (coffee, herbal teas, etc.), yogurts, desserts. It can also be used in the kitchen for recipes of all kinds, even those that require baking.

La información detallada es confidencial por lo que no se puede divulgar su contenido sin previo consentimiento de Capricho Andaluz S.L

Detailed information is confidential so it can not disclose their content without prior consent of Capricho Andaluz S.L