



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 1 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **PETASPARK**

Edición: 01

Código: 14-2016

Fecha:
17/01/2017

PRODUCTO

PETA SPARK

Son piezas granuladas de caramelo gasificado
En contacto con la humedad explotan
El chasquido y efecto *fizzing* depende de la presión de las burbujas, no de la cantidad de dióxido de carbono

| CÓDIGO DE PRODUCTO | PRESENTACIÓN |
|--------------------|-------------------|
| 14-2016 | 500g cubo con asa |

PRODUCT

PETA SPARK

*Granulated pieces of gasified caramel
In contact with humidity, they explode
The fizzing effect and the cracking depend on the bubble pressure, not on the carbon dioxide quantity*

| REFERENCE PRODUCT | PRESENTATION |
|-------------------|-------------------------------|
| 14-2016 | 500 g bucket (PP) with handle |

INGREDIENTES

Sacarosa (66,8%), **lactosa** de grado farmacéutico (28,6%), glucosa (<5%), gasificante: anhídrido de carbono (E290)
Valores de % aproximados

INGREDIENTS

*Sucrose (66,8%), lactose chemical grade (28,6%), glucose (<5%), gasfying agent: carbon dioxide (E290)
% Values are approximated*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: amarillo – ámbar. Puede contener pequeños granos de azúcar caramelizado (ámbar – marrón oscuro)
- Aspecto: pequeños trozos de caramelo irregulares Olor: chocolate
- Sabor: chocolate
- Olor: chocolate. Puede ser ligeramente afrutado

GENERAL FEATURES

- *Color: yellow – amber. It can contain little grains of caramelized sugar (amber – brown)*
- *Appearance: little irregular pieces of caramel covered by chocolate*
- *Odour: chocolate, slightly fruity*
- *Taste: chocolate*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

| Parámetro(s) | Límite (s) | | Condiciones |
|--------------------|------------|-----|-------------|
| | Mín | Máx | |
| Granulometría (mm) | 0,5 | 4,5 | |
| Densidad (g/mL) | | 0,8 | |
| Humedad (%) | 2 | 3 | Karl Fisher |

CHEMICAL AND

| <u>Parameter (s)</u> | <u>Limit(s)</u> | <u>Conditions</u> |
|----------------------|-----------------|-------------------|
|----------------------|-----------------|-------------------|



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **PETASPARK**

Edición: 01

Código: 14-2016

Fecha:
17/01/2017

PHYSICAL CHARACTERISTICS

| | <u>Min</u> | <u>Max</u> | |
|-------------------|------------|------------|-------------|
| Granulometry (mm) | 0,5 | 4,5 | |
| Density (g/mL) | | 0,8 | |
| Moisture (%) | 2 | 3 | Karl Fisher |

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES

Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

| | |
|---|--------------|
| Aerobios mesófilos/ <i>Mesophilic aerobia</i> | <100 ufc/g |
| Levaduras / <i>Yeasts & Mohos/Moulds</i> | <10 ufc/g |
| Coliformes / <i>Coliforms</i> | <10 ufc/g |
| <i>Salmonella</i> spp. | Ausencia/25g |

*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Energía | 400kcal/ 1672kJ |
| Grasas | 0g |
| -De las cuales saturadas | 0g |
| Hidratos de carbono | 100g |
| -De los cuales azúcares | 100g |
| Proteínas | 0g |
| Fibra | 0g |
| Sal | 0g |

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| <i>Energy</i> | 400kcal/ 1672kJ |
| <i>Fats</i> | 0g |
| - <i>Of which saturates</i> | 0g |
| <i>Carbohydrates</i> | 100g |
| - <i>Of which sugars</i> | 100g |
| <i>Proteins</i> | 0g |
| <i>Fiber</i> | 0g |
| <i>Salt</i> | 0g |

LEGISLACIÓN DE

- RD 2484/1967 y modificaciones posteriores del Código Alimentario

| | | |
|--|---|----------------------|
|  | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 3 de 5 |
| SOC Chef C.J.I, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: PETASPARK | Edición: 01 |
| | Código: 14-2016 | Fecha: 17/01/2017 |

APLICACIÓN

Español

- RD 348/2011 norma de calidad para caramelos, chicles, confites y golosinas y modificaciones posteriores
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD 2484/1967 Spanish Food Codex and subsequent amendments*
- *RD 348/2011 Quality for sweets, chewing gums, confites and tidbits and subsequent amendmnts*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

OMG
Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO
Information on genetically modified organisms
This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO
It does not to be labeled as genetically modified food.
IRRADIACIÓN
Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION
Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.
VIDA ÚTIL

36 meses

SHELF LIFE

36 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantenga el producto en almacén con temperatura controlada (nunca debe ser más de 20°C).

La humedad debe ser inferior a 23%, ya que el producto es muy higroscópico

STORAGE CONDITIONS
Keep the product at a controlled temperature (do not exceed 20°C)
Relative humidity must be less than 23%, because the product is hygroscopic
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

Halal Si / Yes

Kosher Si / Yes



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 4 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **PETASPARK**

Edición: 01

Código: 14-2016

Fecha:
17/01/2017

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------------------|----------------------|--------------------------|-------------|----------------------|
| ALÉRGENOS | AÑADIDOS INTENCIONALMENTE | | | CONTAMINACIONES CRUZADAS | | |
| | Si/No | INGREDIENTE | Naturaleza / función | Si/No | INGREDIENTE | Naturaleza / función |
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | No | | | No | | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | No | | | No | | |
| Huevos y productos a base de huevo | No | | | No | | |
| Pescado y productos a base de pescado | No | | | No | | |
| Cacahuetes y productos a base de cacahuetes | No | | | No | | |
| Soja y productos a base de soja | No | | | No | | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | SI | Lactosa, leche en polvo | | No | | |
| Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.) | No | | | No | | |
| Apio y productos derivados | No | | | No | | |
| Mostaza y productos derivados | No | | | No | | |
| Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo | No | | | No | | |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶ | No | | | No | | |
| Altramuces y productos a base de altramuces | No | | | No | | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | No | | | No | | |



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 5 de 5

SOC Chef C.J.I, SL
Pol. Ind. Ríambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **PETASPARK**

Edición: 01

Código: 14-2016

Fecha:
17/01/2017

ALLERGEN INFORMATION

| ALLERGEN STATEMENT | | | | | | |
|--|---------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|------------|-------------------|
| ALLERGEN | INTENTIONALLY ADDED | | | CROSS CONTAMINATION | | |
| | Yes/No | INGREDIENT | Nature / Function | Yes/No | INGREDIENT | Nature / Function |
| <i>Cereals containing gluten and products thereof</i> | No | | | No | | |
| <i>Shellfish and crustaceans based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Eggs and egg-based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Fish and fish-based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Peanuts and peanut based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Soy and soy products</i> | No | | | No | | |
| <i>Milk and products thereof (including lactose)</i> | YES | <i>Lactose Powder milk</i> | | No | | |
| <i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i> | No | | | No | | |
| <i>Celery and products thereof</i> | No | | | No | | |
| <i>Mustard and products thereof</i> | No | | | No | | |
| <i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i> | No | | | No | | |
| <i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i> | No | | | No | | |
| <i>Lupins and lupine-based products</i> | No | | | No | | |
| <i>Moluscos y productos a base de moluscos</i> | No | | | No | | |