

SOLEGRAELLS

guzmán

FIG LYO

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 190163

2. DESCRIPTION:

100 % Dehydrated irregular pieces of figs.
Product obtained from frozen figs, cut and then freeze dried.
Taste typical of figs.
Without additives.

3. APPLICATION:

They can be used directly for topping savory and sweet dishes (salads, ice creams, desserts, etc.), in the preparation of sweets and biscuits or rehydrated to obtain the desired texture and sweetness in different preparations. They can also be eaten as snacks, alone or mixed with milk or yoghurt.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

4. LEGAL REQUERIMENTS:

All ingredients conform to E.U. food laws and regulations.

5. SHELLIFE AND RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

12 months from date of production. If stored in proper conditions: under cool and dry conditions.

Important: once the container is open, use desired amount and put the lid back on quickly to avoid contact with atmospheric humidity.

6. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 100g/ 3.5 oz

Units per box: 6

Unit dimension: High: 160 mm

Diameter: 99 mm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8436537451428

7. SPECIFICATIONS:

Chemical/physical specifications

Parameter	Target Range	Method	Doc. Ref
Moisture content	The target is less than 5 %	Oven (4hrs at 10°C under vacuum)	ISO 1026

Sieve analysis: 10 % max < 2mm

Microbiological specifications

Parameter	Target Range	Method	Doc. Ref
Total viable count	Will not exceed 200,000 per g	PCA 30°C	NF V08-051 ISO 4833
Total Colifoms	Will not exceed 1000 per g	VRBL 30°C	NF V08-050 ISO 4832
Clostridium Perfingers	Will not exceed 20 per g	TSC 37°C	NF V08-056 ISO 7937
E.Coli	Will not exceed 10 per g	TBX 44°C	NF V08-053 ISO 6391
Yeast	Will not exceed 5000 per g	OGA 20 – 25°C	NF V08-059 ISO 7954
Mould	Will not exceed 5000 per g	OGA 20 – 25 °C	NF V08- 059 ISO 7954
Salmonella	None detected in 25 g	Kristensen & Hektoen	ISO 6579

8. ALLERGEN INFORMATION:

ALLERGEN LIST	Present in product		Present in facility	
	Yes	No	Yes	No
Peanuts and derivatives		x		x
Crustaceans Species and derivatives (e.g. prawn, crab, crayfish)		x		x
Mollusk species and derivatives (e.g. mussel, clam, oyster, scallop)		x		x
Fish species and derivatives (e.g. cod, salmon)		x		x
Eggs and derivatives		x		x
Treenuts and derivatives (e.g. almonds, brazil, cashews, pine etc)		x		x
Milk and derivatives (including lactose)		x	x	
Soybeans and derivatives		x		x
Gluten (from wheat, barley, rye & oats)		x		x

SOLEGRAELLS

guzmán

Sulphites (more than 10 ppm)		x		x
Celeriac and derivatives		x		x
Sesame seeds and derivatives		x		x
Mustard and derivatives		x		x
Lupin and derivatives		x		x

9. **NUTRICIONAL VALUE:**

<i>Average values per 100 g</i>	<i>Unit</i>	<i>EU</i>
Energy (Kcal)	Kcal	365.8
Energy (kJ)	kJ	1521
Protein	g	7.3
Carbohydrates	g	72.2
Of which sugars	g	54.16
Fat	g	2.8
Of which saturated	g	0.43
Fibre	g	11.3
Sodium	mg	10
Minerals	g	3.9

Salt = (sodium x 2,5) = 0.025g

These nutritional data are on average (literature: Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel (1986/87/94 o. 2000)). Other sources of information can be used, too. There are tolerances due to natural and technological variations. If this ingredient is incorporated into a formulated item, it is recommended that the customer product nutrition facts be based upon analysis of the finished product.

Salt is calculated by Sodium content.

10. **GMO STATEMENT:**

All of the raw materials used have been investigated and non are derived from genetically modified organisms including additives and processing aids.

11. **DIETARY INFORMATION:**

Suitable for	Yes / No / if Required
Vegetarian diet	Yes
Vegan diet	Yes

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 08- November-2016

Revision number: 3

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

LYO HIGO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250234

2. DESCRIPCIÓN:

100% trozos irregulares de higos deshidratados.
Producto obtenido a partir de higos congelados, cortados y liofilizados.
Típico sabor de los higos.
Sin aditivos.

3. APLICACIÓN:

Se pueden utilizar directamente para el relleno de platos salados y dulces (ensaladas, helados, postres, etc.), en la preparación de dulces y galletas o rehidratados para obtener la dulzura y textura deseadas en diferentes preparaciones. También se puede comer como aperitivos, solos o mezclados con leche o yogur.

Las instrucciones de uso, las recetas y las aplicaciones se pueden consultar en la página web: www.albertyferranadria.com

4. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Todos los ingredientes se ajustan a E.U. leyes y reglamentos alimentarios.

5. VIDA ÚTIL Y RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

12 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas: en un lugar fresco y seco.

Importante: una vez abierto el envase, utilice la cantidad deseada y coloque la tapa de nuevo rápidamente para evitar el contacto con la humedad atmosférica.

6. LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:

Peso neto: 100g/ 3.5 oz

Unidades por caja: 6

Dimension de la unidaad: Altura: 160 mm

Diámetro: 99 mm

Cajas por capa: 6

Capa por palet: 3

Código GTIN-13: 8436537451428

7. ESPECIFICACIONES:

Especificaciones físico químicas:

Parámetro	Rango deseado	Método	Doc. Ref
Contenido de humedad	El objetivo es inferior a 5 %	Horno (4hrs a 10°C bajo frío)	ISO 1026
Análisis granulométrico: 10% máx. < 2mm			

Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Rango deseado	Método	Doc. Ref
Recuento total en placa	No excederá de 200,000 per g	PCA 30°C	NF V08-051 ISO 4833
Coliformes totales	No excederá de 1000 per g	VRBL 30°C	NF V08-050 ISO 4832
<i>Clostridium Perfringers</i>	No excederá de 20 per g	TSC 37°C	NF V08-056 ISO 7937
<i>E.Coli</i>	No excederá de 10 per g	TBX 44°C	NF V08-053 ISO 6391
Levaduras	No excederá de 5000 per g	OGA 20 – 25°C	NF V08-059 ISO 7954
Hongos	No excederá de 5000 per g	OGA 20 – 25 °C	NF V08- 059 ISO 7954
<i>Salmonella</i>	Ausencia en 25 g	Kristensen & Hektoen	ISO 6579

8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

LISTA DE ALERGENOS	Presente en el producto		Presente en las instalaciones	
	Sí	No	Sí	No
Cacahuets y derivados		x		x
Crustáceos y derivados (como las gambas, cangrejo, cangrejo de río)		x		x
Especies de moluscos y derivados (como los mejillones, almejas, ostras, vieiras)		x		x
Pescado y derivados (como el salmón, bacalao)		x		x
Huevos y derivados		x		x
Nueces de árbol y sus				

SOLEGRAELLS

guzmán

derivados (como almendras, almendras de Brasil, anacardos, pino, etc.)		x		x
Leche y derivados (incluida la lactosa)		x	x	
Soja y sus derivados		x		x
Gluten (de trigo, cebada, centeno y avena)		x		x
Sulfitos (más de 10 ppm)		x		x
Apio y derivados		x		x
Semillas de sésamo y derivados		x		x
Mostaza y derivados		x		x
Altramuz y derivados		x		x

9. VALOR NUTRICIONAL:

Valores medios para 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	365.8
Valor energético (kJ)	kJ	1521
Proteína	g	7.3
Carbohidratos	g	72.2
De los cuales azúcares	g	54.6
Grasas	g	2.8
De las cuales saturadas	g	0.43
Fibra	g	11.3
Sodio	mg	10
Minerales	g	3.9

Sal = (sodio x 2,5) = 0.025g

Estos datos nutricionales son en promedio (la literatura: Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel (1986/87/94 o 2000)). Se pueden utilizar otras fuentes de información, también. Hay tolerancias por variaciones naturales o tecnológicas. Si este ingrediente está incorporado en un material formulado, se recomienda que los hechos de productos nutricionales del cliente se basen en el análisis del producto acabado.

10. DECLARACIÓN DE OMG:

Todas las materias primas utilizadas han sido investigadas y no se derivan de organismos genéticamente modificados incluyendo aditivos y coadyuvantes de procesamiento.

11. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Adecuado para	Sí / No / Si es necesario
Dieta vegetariana	Sí
Dieta vegana	Sí

SOLEGRAELLS

guzmán

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 8 de noviembre del 2016

Revisión número: 3

Revisado por:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
General Manager
Guzman Gastronomía