

SOLEGRAELLS

guzmán

STRAWBERRY LYO

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 190147

Country of origin: Germany

2. DESCRIPTION:

100 % Dehydrated cubes of strawberry.

Produced from whole strawberries, deep-frozen, cut and freeze-dried.

Pieces up to caliber 9 mm.

Colour natural red.

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:

The requirements of the German Food Law (LFGB and succeeding regulations) as well as European legislation regarding food products are fulfilled with regard to the content of pesticides, heavy metals and aflatoxins.

The product complies with the German and EU food legislation.

5. SHELLIFE AND RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

18 months from date of production. If stored in proper conditions: under cool and dry conditions (< 23°C, < 65% RH)

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): 70g/3.17oz

Units per box: 6

Weight box: 2.28 kg

Unit dimension: High: 160 mm

Diameter: 99 mm

Box per layer: 6

Layer per palet: 3

GTIN-13 code: 8435261901070

GTIN-14 code: 84735261901087

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

7. SPECIFICATIONS:

Chemical/physical specifications		
Moisture	max	4 g/100g
Ash	max	Not specified g/100g
Ash insoluble in HCl	max	Not specified g/100g

Microbiological specifications		
Total plate count	max	200000/g
Yeasts	max	1000/g
Moulds	max	1000/g
Coliforms	max	100/g
<i>E. coli</i>	max	10/g
<i>Salmonella</i>		Neg./25g

Foreign matters are absent as far as it can be determinate by technical or manual methods.
The product is not irradiated nor genetically modified.

8. ALLERGEN INFORMATION:

Allergens: During the gently drying our products get preserved. At the same time we abstain from giving additives to the foodstuffs as a general rule. The exact list of ingredients is listed in each product specification.

Our wide product range contains food products that belong to Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers. At present these foods are: shrimps, celeriac/celery, mustard grains, sesame, egg products, milk/milk products and gluten containing products.

Our assortment of goods also comprises coriander and other umbelliferae, carrots, corn (maize) and peas.

Allergens were taken into account within the framework of our HACCP-system. As a result of this consideration we can say that by our defined and documented cleaning operations (wet cleaning) of the equipment encountered by products and the random verification, we nearly exclude the contamination of our products with allergens. But we would like to point out, that the European Centre for Allergy Research Foundation (ECARF; www.ecarf.org) expressly acknowledges, that even with intensive care the risk of cross-contamination can only reduced down to a minimum but can never be excluded. The company has decided, to rescind from the labelling of traces to avoid mis understandings due to an excess of information. As part of our allergen-monitoring, we take account of the action levels defined by the EU- vital-concept (www.eu-vital.org).

Possible allergens defined in Regulation (EU) N° 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011

1. Cereals containing gluten and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts and products thereof
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than 10 mg/Kg or 10 mg/litre expressed as SO₂
13. Lupins and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Possible allergens, defined in the "alba-list". Revision: 2011

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| 1. Milk protein | 15. Cacao |
| 2. Lactose | 16. Legumes / Pulses |
| 3. Egg | 17. Nuts |
| 4. Soy protein | 18. Nut oil |
| 5. Soy lecithin | 19. Peanut |
| 6. Gluten | 20. Peanut oil |
| 7. Wheat | 21. Sesame |
| 8. Rye | 22. Sesame oil |
| 9. Beef | 23. Glutamate |
| 10. pork | 24. Sulfites (E-220 t/m E-228) |
| 11. Chicken | 25. Coriander |
| 12. Fish | 26. Celery |
| 13. Shellfish/Crustaceans | 27. Carrot |
| 14. Maize | 28. Lupine |
| | 29. Mustard |

Gluten-Statement: We hereby confirm that the product mentioned above does not contain gluten above the 20 ppm limit specified in (EC) No 41/2009.

9. NUTRICIONAL VALUE:

<i>Average values per 100 g</i>	<i>Unit</i>	<i>EU</i>
Energy (Kcal)	Kcal	342
Energy (kJ)	kJ	1429
Protein	g	8
Carbohydrates	g	53
Of which sugars	g	53
Fat	g	4
Of which saturated	g	0.3
Fibre	g	16
Organics acids	g	10
Sodium	mg	10
Minerals	g	5
Moisture	g	4
<i>Salt (sodium x 2,5)</i>	<i>g</i>	<i>0.025</i>

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:

We confirm that the product(s) delivered do not need to be specially labeled according to directive 1829/2003/CE and 1830/2003/CE.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 30-September-2016

Revision number: 2

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

LYO FRESA CORTADA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 190147

País de Origen: Alemania

2. DESCRIPCIÓN:

100% cubos deshidratados de fresa.

Producido a partir de fresas enteras, congeladas, cortadas y secadas por congelación.

Piezas de hasta calibre 9 mm.

Color rojo natural.

Sin aditivos.

3. APLICACIÓN:

Se puede 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 textura deseada y dulzura en diferentes preparaciones. También se puede comer como aperitivos, solo o mezclado con leche o yogur.

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

4. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Los requisitos de la Legislación Alimentaria Alemana (LFGB y regulaciones sucesivas), así como la Legislación Europea relativa a los productos alimenticios se han cumplido en lo que respecta al contenido de pesticidas, metales pesados y aflatoxinas.

El producto cumple con la legislación alemana y de la UE de alimentos.

5. VIDA ÚTIL Y RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

18 meses desde su fecha de fabricación. Si se almacena en condiciones adecuadas: en un lugar fresco y seco (<23 °C, <65% de humedad relativa)

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

6. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 70g/3.17oz

Unidades por caja: 6

Peso de la caja: 2.28 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 160 mm

Diámetro: 99 mm

Caja por capa: 6

Capa por palet: 3

Código GTIN-13: 8435261901070

Código GTIN-14: 84735261901087

Guzman Gastronomía S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.guzmangastronomia.com

7. ESPECIFICACIONES:

Especificaciones físico-químicas		
Humedad	máx.	4 g/100g
Cenizas	máx.	No especificado g/100g
Cenizas insolubles en HCl	máx.	No especificado g/100g

Especificaciones microbiológicas		
Recuento total en placa	máx.	200000/g
Levaduras	máx.	1000/g
Hongos	máx.	1000/g
Coliformes	máx.	100/g
<i>E. coli</i>	máx.	10/g
<i>Salmonella</i>		Neg./25g

Las materias extrañas están ausentes en la medida en que puede ser determinado por métodos técnicos o manuales.

El producto no se irradia ni ha sido modificado genéticamente.

8. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

Alérgenos:

Durante el proceso de secado, nuestros productos están protegidos. Al mismo tiempo se abstiene de añadir aditivos a los productos alimenticios como regla general. La lista exacta de ingredientes está indicada en cada especificación de producto.

Nuestra amplia gama de productos incluye alimentos que pertenecen al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Consejo y del Parlamento Europeo de 25 de octubre del 2011 de información alimentaria a los consumidores.

En la actualidad, estos alimentos son: camarones, apio nabo / apio, granos de mostaza, sésamo, productos de huevo, productos lácteos / leche y productos que contienen gluten.

Nuestra gama de productos comprende también el cilantro y otras umbelíferas, zanahorias, maíz (maíz) y los guisantes.

Los alérgenos se han tenido en cuenta en el marco de nuestro sistema HACCP. Como resultado de esta consideración, podemos decir que por nuestras definidas y documentadas operaciones de limpieza (limpieza húmeda) de los equipos encontrados por los productos y la verificación aleatoria, podemos excluir la contaminación de nuestros productos con alérgenos. Sin embargo, nos gustaría señalar que el Centro Europeo para la Investigación de la Fundación de Alergias (ECARF; www.ecarf.org) indica expresamente que con un cuidado intensivo para evitar la contaminación cruzada, esta puede llegar a minimizarse, pero nunca ser excluida.

La compañía ha decidido no indicar ningún alérgeno en el etiquetaje para evitar malos entendidos por exceso de información.

Los posibles alérgenos definidos en el Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Consejo y del Parlamento Europeo de 25 de octubre del 2011

1. Cereales que contengan gluten y productos derivados
2. Crustáceos y productos derivados
3. Huevos y productos derivados
4. Pescado y productos derivados
5. Cacahuets y productos derivados
6. Soja y productos derivados
7. Leche y productos derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos secos y productos derivados
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Semillas de sésamo y productos derivados
12. Dióxido de azufre y sulfitos a una concentración de más de 10 mg / kg o 10 mg / litro expresado como SO₂
13. Altramuces y productos derivados
14. Moluscos y productos derivados

Los posibles alérgenos, que se definen en la "lista-alba".

- | | |
|-------------------------|--------------------------------|
| 1. Proteína de leche | 15. Cacao |
| 2. Lactosa | 16. Legumbres |
| 3. Huevos | 17. Nueces |
| 4. Proteína de la soja | 18. Aceite de nueces |
| 5. Lecitina de soja | 19. Cacahuets |
| 6. Gluten | 20. Aceite de cacahuets |
| 7. Trigo | 21. Sésamo |
| 8. Centeno | 22. Aceite de sésamo |
| 9. Carne de ternera | 23. Glutamato |
| 10. Carne de cerdo | 24. Sulfitos (E-220 t/m E-228) |
| 11. Pollo | 25. Cilantro |
| 12. Pescado | 26. Apio |
| 13. Mariscos/Crustáceos | 27. Zanahoria |
| 14. Maíz | 28. Altramuz |
| | 29. Mostaza |

Declaración del Gluten: Por la presente confirmamos que el producto mencionado anteriormente no contiene gluten por encima del límite de 20 ppm especificado en (CE) nº 41/2009

9. VALOR NUTRICIONAL:

Valor medio para 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	342
Valor energético (kJ)	kJ	1429
Proteína	g	8
Carbohidratos	g	53
De los cuales azúcares	g	53
Grasas	g	4
De las cuales saturadas	g	0.3
Fibra	g	16
Ácidos orgánicos	g	10
Sodio	mg	10

SOLEGRAELLS

guzmán

Minerales	g	5
Humedad	g	4
Sal (sodio x 2,5)	g	0.025

Estos datos nutricionales son un promedio (Literatura: Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel (1986/87/94 o 2000)). Pueden haberse utilizado otras fuentes de información también. Hay tolerancias por variaciones naturales o tecnológicas. Si este ingrediente está incorporado en un material formulado, se recomienda que la declaración nutricional del cliente se base en el análisis del producto acabado. La sal se calcula por el contenido de sodio.

10. DECLARACIÓN DE OMG:

Confirmamos que el producto(s) entregado no necesita un etiquetado especial según la Directiva 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 30-septiembre-2016

Revisión número: 2

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán