




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 9
Data / Date: 03/12/2021
Código producto / Product code / Code produit: 58000008
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38734
Código de Aduana / HS code / Code douane: 3503 00
RGSEAA: 40.069089/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: INSTANGEL SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELATINA EN POLVO / GELATIN IN POWDER / GÉLATINE EN POUDRE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce / Sweet / Doux.
	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/ Nature Aplicaciones/Applications

Gelatina de cerdo / Pork gelatin / Gélatine de porc	UE	Animal (Cerdo / Pig / Porc)	Modo de uso / Use / Utilisation: Aplicar en frío. Actúa en 20 min. aprox / Apply in cold, acts about 20 minutes after application / Appliquer à froid, agir environ 20 minutes après l'application. Aplicación / Application: Cualquier tipo de elaboración con algún grado de contenido de agua / Any kind of elaboration with some degree of water content / Tout type d'élaboration avec un certain degré de teneur en eau. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire. Observaciones / Observations: Termorreversible entre 35°C y 40°C. Congelables. Temperatura de gelificación <15°C. Solubilidad frío con fuerte agitación o mezclando en caliente. Gel blando y flexible / Thermo-reversible between 35°C and 40°C. Freezable. Gelling temperature <15°C. Cold solubility with strong stirring or hot mixing. Soft and flexible gel / Thermo-réversible entre 35°C et 40°C. Congelables. Température de gélification <15°C. Solubilité à froid avec une forte agitation ou un mélange à chaud. Gel doux et flexible. Elaboraciones / Elaborations: Espuma gelatinizada, gelatinas frías, mousses / Jellified foam, Cold gelatines, Mousses / Mousse gélifiée, Gélatines froides, Mousses. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58000008
Sirope de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	UE	Vegetal / Végétal	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:
30 - 60 g/Kg

Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, Soja y productos a base de soja, leche y derivados, Frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, Nuts, Celery, Mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	--

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie: 1581 KJ / 372 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos: 48 g	Sal / Salt / Sel: 0,7 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 5 g	Sodio / Sodium / Sodium: <300 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 45 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	BLOOM: 180
---	-------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganism / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganism / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganism (ufc/ml)	<10 ⁵

Envasado / Packaging / Emballage

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
38734 	8414933564041	18414933564048	28414933564045	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:

Recepción / Reception / Réception: Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture: Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

Garantiza / Guarantee / Garantie

Certificació / Certificate / Certificat

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input type="checkbox"/>	Kosher certified <input type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input type="checkbox"/>	Kosher suitable <input type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input type="checkbox"/>	Vegan <input type="checkbox"/>