



<b>Denominación:</b>	PROCREMA 5 NEUTRE CALENT
<b>Código artículo:</b>	57000006 (600g)
<b>Code SAP:</b>	38971
<b>Código EAN:</b>	8414933526315
<b>RGSEAA:</b>	31-04482/CAT - 31.01506/B

### 1. DESCRIPCIÓN:

Estabilizante parara helados. Base en polvo para helados con efecto estabilizante.

### 2. APLICACIONES:

Para que un helado tenga unas características óptimas se necesitan una serie de ingredientes de origen natural que solventen los problemas que aparecen al elaborar un helado. Para solucionar estos problemas hemos creado las bases estabilizantes que contienen los ingredientes necesarios para conseguir un helado de máxima calidad. Estas bases están pensadas para respetar al máximo el sabor original de cada helado y por lo tanto no contienen ningún tipo de aroma.

Entre estos ingredientes de origen natural extraídos de algas marinas, semillas, plantas y productos lácteos están:

**Estabilizantes:** acostumburan a ser gelificantes que retienen las moléculas de agua y evitan que ésta se separe rápidamente del helado en el proceso de descongelación. Facilitan la incorporación y distribución del aire del helado.

**Emulsionantes:** en los helados que contienen grasas, éstas se tienen que emulsionar (unirse a las moléculas de agua que hay en el helado para obtener una óptima textura y una perfecta incorporación de aire). También ayudan a evitar que el helado se funda rápidamente una vez servido.

**Proteínas:** En el caso de las bases para helados que pueden contener grasas (pro-crema, pro-licor, pro-salat) hemos incorporado proteínas lácteas y proteínas vegetales para mejorar la estructura del helado.

**Azúcares:** En las bases se incorporan una mezcla de azúcares para facilitar la dosificación de los neutros y ahorrar tiempo en la preparación de mezclas.

**Dosificación aconsejada:** 5 g / kg Mix.

### 3. COMPOSICIÓN:

Mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), goma garrofín (E410), alginato de sodio (E401), goma guar (E 412), carragenato (E407).

### 4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

**Color:** Pueden producirse variaciones de color, que varían de polvo blanquecino a amarillo/marrón.

### 5. PARÁMETROS FÍSICOS/QUÍMICOS:

**Humedad:** Max. 5 %

**Cenizas totales:** Max. 5 %.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber. Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión. Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos, y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usarlos. En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



## 6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	10 <sup>5</sup> ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g

## 7. ENVASADO:

Envase de plástico negro de 600g. Caja con 6 botes.

## 8. CONSERVACIÓN:

De 15 a 20 °C en un lugar fresco y seco, protegido de la luz.

## 9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citada.

## 10. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soja y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Leche y sus derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moluscos y productos a base de moluscos.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 11. DECLARACIÓN DE "TRANS FAT FREE":

Sosa ingredients, S.L. declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber. Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión. Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos, y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usarlos. En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



## 12. DECLARACIÓN DE EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (si/no)
	SÍ	NO	
Chicoria	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Algodón	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Maíz	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Patata	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Remolacha azucarera	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Trigo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable

## 13. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber. Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión. Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de los productos, y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usarlos. En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.