

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 17	
				Data / Date: 21/03/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 58050031	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37873	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 3913 10	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GELBINDER SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELIFICANTE EN POLVO / GELLING POWDER / POUDRE GÉLIFIANTE			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color blanco / White fine powder / Poudre blanche fine.		
					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature
Gelificante: Alginato de sodio (E401) / Gelling agent: Sodium alginate (E401) / Gélifiant: alginate de sodium (E401)			Francia / France		Vegetal / Végétal
Estabilizante: Sulfato de calcio (E516) / Stabilizer: Calcium sulfate (E516) / Stabilisant: sulfate de calcium (E516)			Francia / France		Mineral / Minéral
Secuestrante: Difosfato tatra-sódico (E450iii) / Sequestrant: Tetrasodium diphosphate (E450iii) / Séquestrant: diphosphate tétrasodique (E450iii)			Francia / France		Sintético / Synthetic / Synthétique
			Modo de uso / Use / Utilisation: Es una mezcla de aditivos alimentarios utilizados como agente texturizante. Es un agente gelificante especialmente adecuado para mejorar la textura. / It's a blend of food additives used as a texturizing agent. It is a gelling agent particularly suited to improve texture. / C'est un mélange d'additifs alimentaires utilisés comme agent texturant. C'est un agent gélifiant particulièrement adapté pour améliorer la texture. Para aglutinados, espolvorear Gelbinder sobre los elementos sólidos ligeramente humedecidos, formar y dejar gelificar. Para gelatinas termo irreversibles, incorporar el Gelbinder en el líquido a gelificar con fuerte agitación, verter en el molde deseado y dejar gelificar. La gelificación se produce generalmente pasados unos 20 minutos después de hidratar el Gelbinder. La hidratación completa se produce a las 24 horas. Dependiendo del medio y el tiempo de gelificación, la dureza de la gelatina puede variar. / For sprinkle the Gelbinder on slightly moistened solid elements. Form it and let it set. For thermo irreversible gelatines, add Gelbinder into the liquid to jellify with a strong agitation, pour it into your mold and and let it set. The jellifying process occurs about 20 minutes after the hydration of the Gelbinder. Full hydration occurs within 24 hours. Depending on the medium and time of the gelation, the hardness of the gelatine can vary / Pour les terrines végétaliennes ou les agglutinats végétaux, saupoudrer Gelbinder sur des éléments solides légèrement humidifiés, former et laisser gélifier. Pour les gélatines thermo-irréversibles, incorporer le Gelbinder dans le liquide à gélifier sous forte agitation, verser dans le moule souhaité et laisser gélifier. La gélification se produit généralement environ 20 minutes après l'hydratation du Gelbinder. Une hydratation complète se produit dans les 24 heures. En fonction du milieu de gélification et du temps, la dureté de la gélatine peut varier.		
			Aplicación / Application: Nos permite unir los ingredientes sin que se desmoronen al cocinarlas / It allows us to combine the ingredients without crumbling when cooked. / Cela nous permet de combiner les ingrédients sans qu'ils ne se désagrègent à la cuisson.		
			Usos / Usage: Análogos de grasa, pescado estructurado y productos vegetales / Fat analogs, structured fish and vegetal products / Substituts de matières grasses, poisson structuré et produits végétaux. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.		
			Observaciones / Observations: Puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil / It can jellify faster and get a harder texture with foods rich in calcium. With foods rich in salt or acids, it may have a slower and weaker jellification / La gélification peut être plus rapide et plus solide avec des aliments riches en calcium. À l'inverse, avec des aliments riches en sel ou en acides, la gélification peut être plus lente et moins solide.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			Elaboraciones / Elaborations: Gelatinas termoirreversibles / Thermo irreversible gelatines / Gélatines thermo-irréversibles.		
0.5 - 3,0 %					

Alérgenos /Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, 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: 250 KJ / 60 Kcal		Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 32 g		Sal / Salt / Sel: 23,3 g	
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g		Sodio / Sodium / Sodium: 9300 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g		Proteína/Proteins/Protéines: 0 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 32 g	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacterias (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic microorganisms (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
58050031 	8414933570523	18414933570520	28414933570527	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'inviolabilité, 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 ☒	Clean Label ☐	Halal certified ☒	Kosher certified ☐		
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒		
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒		