



## FICHA TÉCNICA

Revisión: 7  
Fecha: 25/01/2022

<b>Nombre Comercial</b>	<b>FRY GLUE SOSA</b>
<b>Descripción legal</b>	<b>MEZCLA DE FÉCULA DE PATATA CON HARINA DE GARBANZO</b>
<b>Código</b>	<b>00050809 (500g) 00050812(3Kg) 00050813(15kg)</b>
<b>Código SAP</b>	<b>38667 37290 -</b>
<b>RGSEAA</b>	<b>20.23786/B</b>

### 1. DESCRIPCIÓN:

Mezcla de fécula de patata con harina de garbanzo en polvo.

### 2. APLICACIONES:

Propiedades: Mezcla de almidón y texturizantes para utilizar reemplazando el huevo en el rebozado.

Tiene efecto sellante y una vez frito no se escapa el relleno.

Uso: Mezclar en frío con fuerte agitación.

Dejar en reposo 5 minutos antes de utilizar.

Aplicaciones: Utilizar para bañar los productos antes de rebozar.

Observaciones: Polvo blanco, mezclar con el líquido en frío.

Elaboraciones: Croquetas y otros rebozados, donde el interior puede tener textura líquida.

### 3. COMPOSICIÓN:

INGREDIENTS	ORIGINS
Fécula de patata	Francia
Harina de garbanzo	Australia y India
Sal	España
Espesante: goma guar (E412)	India

### 4. DOSIS RECOMENDADA:

300g/Kg

Dejar en reposo 5 minutos antes de utilizar.

### 5. POBLACIÓN DE USO

A las dosis recomendadas, el producto es apto para toda la población.

### 6. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

**Sabor y olor:** Neutro.

**Aspecto:** Polvo blanco.





## FICHA TÉCNICA

Revisión: 7  
Fecha: 25/01/2022

### 7. PARAMETROS FISICO-QUÍMICOS:

<b>HUMIDITY</b>	<5%
-----------------	-----

### 8. VALORES NUTRICIONALES aproximados por 100g:

<b>ENERGY</b>	319 KCal 1333 KJ
<b>FAT</b>	1.1 g
Saturated	0.2 g
<b>CARBOHYDRATES</b>	72 g
Sugars	0 g
<b>PROTEIN</b>	3.7 g
<b>SALT</b>	3.1 g
<b>DIETARY FIBER</b>	3.5 g

### 9. PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Bacillus cereus (ufc/g)	100
Staphilococcus coagulasa positivo (ufc/g)	100
E. coli (ufc/g)	10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

### 10. PACKAGING

Bote de 500g. Caja de 6 unidades.

Bote de 3kg. Caja de 2 unidades.

Saco de 15kg.

CÓDIGO PRODUCTE	CÓDIGO PRODUCTE		
	EAN 13 (PRODUCTO)	EAN 14 (CAJA)	EAN PALET
00050809 (500g)	8414933303312	18414933303319	28414933303316
00050812(3Kg)	8414933314684	18414933314681	28414933314688
00050813(15kg)	8414933318910	18414933318917	pendiente

No envasado en atmosfera protectora

### 11. CONSERVACIÓN:

Recomendado mantener a 15-25°C, protegido de la luz, la humedad y bien cerrado.

### 12. CONSUMO PREFERENTE:

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

#### Vida secundaria

Una vez abierto mantener a temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento.

**13. LISTA DE ALÉRGENOS:**

TIPO	Presente en el producto		Presente en la misma línea de producción (trazas en el producto)		Presente en la fábrica pero no en el producto	
	SÍ	NO	SI	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**14. 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.

**15. DECLARACIÓN 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, Sosa Ingredients declara que el producto relativo a este documento ha estado elaborado sin utilizar ingredientes modificados genéticamente.



## FICHA TÉCNICA

Revisión: 7  
Fecha: 25/01/2022

### 16. CERTIFICACIONES

	SI	NO
HALAL: certificado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
HALAL: apto: - Libre de cerdo y derivados - Libre de aves - Libre de alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
KOSHER: certificado	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
KOSHER: apto: - Cumple con las leyes dietéticas judías	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 17. INFORMACIÓN ADICIONAL:

	SI	NO
VEGETARIANOS: Estos productos no contienen ningún producto animal ni los alimentos procesados que fueron tratados con productos de origen animal (como el hueso, etc.) pero que contienen subproductos animales (tales como huevos o productos de huevo, leche o productos lácteos, miel, etc.). Como no hay ninguna decisión sobre este asunto, nuestra definición es que todavía son aceptados como vegana / vegetariana si contienen trazas. Corresponde a la persona a decidir si es aceptable para sus propios fines.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
VEGANOS: Estos productos no contienen ningún producto animal (carne, pescado, mariscadas, etc.), ni los subproductos de origen animal (como el huevo o huevos, leche o productos lácteos, miel, gelatina de origen animal, productos con pigmentos derivados de insectos, etc.), ni los alimentos procesados que fueron tratados con productos de origen animal (como el hueso). Como no hay ninguna decisión sobre este asunto, nuestra definición es que todavía son aceptados como vegano / vegetariana si contienen trazas. Corresponde a la persona a decidir si es aceptable para sus propios fines.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

### 18. INFORMACIÓN SOBRE LA LEGISLACIÓN 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.

## 19. FICHA DE SEGURIDAD

### Uso

Producto destinado a la fabricación de productos alimenticios. Exclusivamente de uso alimentario (en ningún caso puede ser utilizado para inhalarse u otros fines).

Respetar las dosis recomendadas de utilización, descritas en el presente documento, sobretodo en productos concentrados.

En condiciones de uso normal y en su forma original, el producto no contiene ningún otro efecto negativo para la salud y el medio ambiente.

### Primeros auxilios

#### Recomendaciones generales:

Retirar a la persona de la zona peligrosa.

Consultar a un médico.

No dejar a la víctima desatendida.

#### En caso de inhalación:

Situar al accidentado al aire libre, mantener la temperatura corporal y en reposo. Si la respiración es irregular o se detiene, practicar la respiración artificial. No administrar nada por la boca. Si está inconsciente, ponerle en una posición de recuperación y buscar ayuda médica.

#### En caso de contacto con la piel:

Quitar la ropa, lavar la piel vigorosamente con agua y jabón o un limpiador de piel adecuado. Nunca utilizar disolventes o diluyentes.

Si continúa la irritación de la piel, llamar al médico.

#### En caso de contacto con los ojos:

Las salpicaduras de pequeñas cantidades en los ojos pueden provocar lesiones irreversibles de los tejidos y ceguera.

En caso de contacto con los ojos, lávenlos inmediata y abundantemente con agua limpia y fresca durante por lo menos, 15 minutos, tirando hacia arriba de los párpados y acudir al médico.

En caso de llevar lentes de contacto, quitarlas y proceder al lavado anteriormente descrito.

En el caso de persistir los síntomas, continuar lavando los ojos durante el transporte al hospital.

#### En caso de ingestión del producto directamente, sin dilución previa o bien sin cumplir la dosificación:

Mantener el tracto respiratorio libre, no provocar el vómito y no ingerir ningún alimento para contrarrestar los efectos. Mantener el afectado en reposo y acudir al médico.

En el caso de presentar síntomas de alergia, acudir al médico.

En los casos de duda, o cuando persistan los síntomas de malestar, solicitar atención médica.

**Vertido accidental**

Detener y recoger el escape mediante un aspirador de vacío o un cepillo húmedo. No utilizar cepillos secos, pues se pueden formar nubes de polvo o crear cargas electrostáticas. Guardar los restos en un contenedor cerrado. No utilizar ventilación forzada.

**Manipulación**

El producto no requiere medidas especiales de manipulación, se recomiendan las siguientes medidas generales, como por ejemplo: no emplear nunca presión para vaciar los envases, en la zona de aplicación debe estar prohibido fumar, cumplir con la legislación sobre seguridad e higiene en el trabajo, conservar el producto en el envase original, mantener alejado de agentes oxidantes y de materiales fuertemente alcalinos o ácidos, a fin de evitar reacciones exotérmicas.

No debe ser manipulador por niños.

El producto es estable bajo las condiciones de manipulación y almacenamiento recomendadas y no se descompone si se destina a los usos previstos.

**Consideraciones relativas a la eliminación**

Los residuos y envases vacíos deben manipularse y eliminarse de acuerdo con las legislaciones local/nacional vigentes.

**Información relativa al transporte**

No es peligroso en el transporte.

*La información suministrada en el presente apartado, está concebida solamente como una guía para la seguridad en el manejo, uso, procesado, almacenamiento, transporte, eliminación. La información se refiere únicamente al material especificado, y no puede ser válida para dicho material usado en combinación con otros materiales o en cualquier proceso. La responsabilidad recae en el usuario que deberá tomar precauciones de sentido común.*