




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 17
Data / Date: 16/02/2022
Código producto / Product code / Code produit: 58050016
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38467
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: ALGINAT SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ALGINATO DE SODIO EN POLVO / SODIUM ALGINAT IN POWDER / ALGINATE DE SODIUM EN POUDRE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White powder / Poudre blanche. 

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

Espesante: Alginato sódico (E401) / Thickener: Sodium alginate (E401) / Épaississant: Alginate de sodium (E401)	Orígenes: Francia / France	Naturaleza: Sintético / Synthetic / Synthétique	Modo de uso / Use / Utilisation: Para esferificación directa, mezclar con la elaboración deseada. Para esferificación inversa, mezclar en el baño de agua. Mezclar el ALGINAT con el líquido deseado que aportará el gusto. Dosificar en gotas o en cantidades mayores en la mezcla de CLORUR. Sacar con cuidado de la mezcla y poner unos instantes en agua. Servir sobre el soporte escogido / Mix with desired elaboration (direct spherification), mix in water bath (inverse spherification). Mix ALGINAT with the liquid that will give the taste. Sprinkle drops or bigger amounts of the mix carefully on a mixture of CLORUR. Remove with care and rinse with water for some seconds. Serve on the chosen surface / Pour la sphérification directe, mélanger avec l'élaboration souhaitée. Pour la sphérification inverse, mélanger dans le bain d'eau. Mélanger l'ALGINAT avec le liquide souhaité qui apportera le goût. Doser dans les baisses ou les quantités plus élevées dans le mélange et la mise pendant des moments dans l'eau. Servir sur l'appui choisi.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 5 g/Kg			Aplicación / Application: Cualquier líquido con un pH >4 y con un contenido en agua superior al 80% (esferificación directa) / Any kind of liquid with a pH >4 and water content higher than 80% (direct spherification) / Tout liquide avec un pH ≥4 et avec un contenu en eau supérieur à 80% (sphérification directe).
Observaciones / Observations: Por sí sólo actúa como espesante. Utilizar siempre agua mineral para la esferificación inversa. En medios grasos presenta problemas de disolución. En medios grasos encuentra incompatibilidades. En medios alcohólicos da problemas dependiendo del grado de alcohol y la falta de agua / For itself, it acts as a thickening agent. To do the inverse spherification, always use mineral water. It is difficult to dissolve in fatty mediums as it encounters incompatibilities. It can result problematic in alcoholic mediums, depending of the degree of alcohol and lack of water / Elle agit comme un agent épaississant par elle-même. Utiliser toujours de l'eau embouteillée pour la sphérification inverse. Dans les milieux gras elle présente des problèmes à dissolution. Dans les milieux alcoolisés elle offre des problèmes en fonction du degré d'alcool et de manque d'eau.			Elaboraciones / Elaborations: Esferificación directa, esferificación inversa / Direct spherification, reverse spherification / Sphérification directe, sphérification inversée. https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050016

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: 500 KJ / 130 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 0 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: 63 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	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁵
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacters(ufc/ml)	<10

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
58050016 	8414933570202	18414933570209	28414933570206	750g	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: 124 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 type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>