

 Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique			Revisión / Revision / Révision: 12
			Data / Date: 21/12/2021
			Código producto / Product code / Code produit: 00100620
			Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38771
			Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 90 RGSEAA: 40.069089/B
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: MALTODEXTRINA 12DE / MALTODEXTRIN 12DE / MALTODEXTRINE 12DE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: MALTODEXTRINA EN POLVO / POWDERED MALTODEXTRIN / MALTODEXTRINE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White powder / Poudre blanche.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Maltodextrina 12DE / Maltodextrin 12DE / Maltodextrine 12DE	Francia / France	Vegetal/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: Texturas congeladas: mezcle todo lo que contenga agua y azúcar. Congela. Cada azúcar se cristaliza y produce una textura diferente en diferentes temperaturas negativas. La sacarosa produce grandes cristales trenzados, mientras que la glucosa produce pequeños cristales de dextrosa. Potencial anticongelante: los azúcares detienen el agua de cristalización. Deja que se ablande el helado, las trufas y las mousses o hágalos suaves y con efecto de cucharada a temperaturas negativas. El diseño de helados se hace jugando con azúcares, azúcar y potencial anticongelante. Mantiene la humedad: algunos azúcares, principalmente azúcar invertido, ayudan a mantener la humedad de los platos que es útil en los dulces, helados y mezclas batidas. Apto exclusivamente para uso alimentario / Frozen textures: Mix everything containing water and sugar. I freeze. Each sugar crystallizes and produces a different texture in different negative temperatures. Sucrose produces large crystals braided, while glucose and production of small crystals of dextrose. Antifreeze potential: Sugars stop water of crystallization. Let soften ice cream, truffles and mousses or make them soft and spoonable negative temperatures. Design ice cream comes to playing with sugars, sugar and antifreeze potential. Maintain moisture: Some sugars, mainly invert sugar helps keep the moisture of the dishes that is useful in the confectionery, ice cream and whipped mixtures. Exclusively for food use / Textures glacées : Préparez un mélange contenant de l'eau et du sucre, puis placez-le au congélateur. Chaque sucre cristallise et produit une texture différente selon la température de congélation. Le saccharose produit de gros cristaux, alors que le glucose et le dextrose en produisent des plus fins. Propriétés antigél : Le sucre empêche l'eau de cristalliser. Faites ramollir de la glace, des truffes ou de la mousse ou bien rendez-les plus tendres pour faciliter leur utilisation à l'aide d'une cuillère à température négative. Créer des glaces, c'est jouer avec les sucres, la sensation de douceur et les propriétés antigél. Conservation de l'humidité : Certains sucres, principalement le sucre inverti, préserve l'humidité des plats nécessaire à l'élaboration de friandises, de glaces et de mélanges fouettés. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100620
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: <i>Quantum satis</i>			

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: 1615 KJ / 380 Kcal		Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 95 g		Sal / Salt / Sel: 0,04 g	
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 4 g		Sodio / Sodium / Sodium: 15 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g		Proteína/Proteins/Protéines: 0 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		POD: 15%			
Sólido / Solid / Solide: 95%		PAC: 23%			
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		Bacillus cereus(ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		<100	
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
00100620 	8414933026181	18414933026195	28414933026192	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’invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l’écriture sur le document de livraison.					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <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	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒		☒	Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒