



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 16
Data / Date: 03/05/2022
Código producto / Product code / Code produit: 58050029
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38683
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90
RGSEAA: 31.01506/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom: GLUCONOLACTATO / GLUCONOLACTAT / GLUCONOLACTAT 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: MEZCLA DE ADITIVOS EN POLVO PARA ESFERIFICACIÓN DE LÍQUIDOS / ADDITIVE MIX IN POWDER FOR LIQUID SPHERIFICATION / MÉLANGE D'ADDITIFS EN POUDDRE POUR SPHÉRIFICATION DE LIQUIDE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino blanco / Fine white powder / Poudre fine blanche.



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

Corrector de la acidez: lactato de calcio (E327) / Acidity regulator: calcium lactate (E327) / Correcteur d'acidité: lactate de calcium (E327)	Holanda, Alemania / Netherland, Germany / Pays-Bas, Allemagne	Sintético / Synthetic / Synthétique	Modo de uso / Use / Utilisation: Incorporar a la mezcla que deseamos enriquecer / Mix with elaboration you would like to enrich / Incorporer dans le mélange que nous voulons enrichir. Aplicación / Application: Mezclas para la esferificación inversa pobres en calcio. Apto exclusivamente para uso alimentario / Product mixes for inverse spherifications which are poor in calcium. Exclusively for food grade / Mélanges pour la sphérification inverse pauvres en calcium. Exclusivement à un usage alimentaire. Observaciones / Observations: Mezcla de dos sales que nos permiten incorporar calcio a un medio sin aporte de sabor. Ayuda a aportar el calcio suficiente a un líquido para que reaccione con el Alginato y pueda esferificarse. Totalmente insípido / Mix of two salts, which allows to incorporate calcium into a medium without adding any flavour. It helps us to add enough calcium in order to react with Alginat and create a sphere. Totally tasteless / Mélange de deux sels qui nous permettent d'incorporer du calcium dans un milieu sans ajouter de saveur. Il aide à fournir suffisamment de calcium à un liquide pour qu'il réagisse avec l'alginate et puisse sphérifier. Totalemtent insipide. Elaboraciones / Elaborations: Esferificación inversa / Reverse spherification / Sphérification inversée. https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050029
Corrector de la acidez: gluconato de calcio (E578) / Acidity regulator: calcium gluconate (E578) / Correcteur d'acidité: gluconate de calcium (E578)	Italia, Alemania / Itlay, Germany / Italie, Allemagne	Vegetal / Végétale	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 20 g/Kg			

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, 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: 1056 KJ / 253 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 82 g	Sal / Salt / Sel: 0,04 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 16 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%

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	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (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
38683 	8414933570509	18414933570506	28414933570503	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'invocabilité, 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified	<input checked="" 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"/>