




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 7
Data / Date: 07/02/2022
Código producto / Product code / Code produit: 00100609
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37305
Código de Aduana / HS code / Code douane: 1702 30
RGSEAA: 40.069089/B

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

Nombre / Name / Nom: GLUCOSA LIQUIDA 40DE / LIQUID GLUCOSE 40DE / GLUCOSE LIQUIDE 40DE SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Ligero y dulce. Olor neutro / Light sweet. Odor neutral / Léger et doux. Odeur neutre.
--	---

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: JARABE DE GLUCOSA / GLUCOSE SYRUP / SIROP DE GLUCOSE	Aspecto / Appearance / Aspect: Líquido denso incoloro / Thick liquid uncolored / Liquide dense incolore.	
---	---	---

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

Jarabe de glucosa / Glucose syrup / Sirop de glucose	EU/UE	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: -- Aplicación / Application: 100 g de glucosa líquida se pueden reemplazar con 75 g de polvo de glucosa. / 75 gr powdered sugar substitutes 100g liquid glucose / 100 g de glucose liquide peuvent être remplacés par 75 g de glucose en poudre. Observaciones / Observations: Jarabe de glucosa, derivada del almidón. Prevé la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene elaboraciones dulces tiernas como bollería, ganaches y trufas. / Glucose syrup derived from starch. Prevents recrystallisation of the sugar in sweets and gummies. It provides elasticity and keeps products such as pastries, icings and truffles tender / Sirop de glucose, dérivé de l'amidon. Évite la cristallisation du sucre dans les bonbons et les gommages. Il donne de l'élasticité et maintient les préparations sucrées tendres telles que les pâtisseries, les ganaches et les truffes.
--	-------	-------------------	--

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: Emulsionante / Emulsifier / Émulsifiant: 2-3 g /Kg Anticongelante / Antifreeze / Antigél: 5-10 g / kg (1 g = 4 g de azúcar / of sugar / de sucre)			Elaboraciones / Elaborations: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100609
---	--	--	---

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: Emulsionante / Emulsifier / Émulsifiant: 2-3 g /Kg Anticongelante / Antifreeze / Antigél: 5-10 g / kg (1 g = 4 g de azúcar / of sugar / de sucre)			Elaboraciones / Elaborations: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100609
** Este producto puede estar bajo las regulaciones nacionales / This product may be under national regulations / Ce produit peut être soumis à des réglementations nationales			

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: 1360 KJ / 320 Kcal Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 80 g de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 22 g Proteína/Proteins/Protéines: 0 g	Sal / Salt / Sel: 0 g Sodio / Sodium / Sodium: 0 mg Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g
--	---	---


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5% pH: 4,7 aW: 0,77 ± 0,02	°Brix: 77,4 ± 5 DE: 35 - 40	SÓLIDOS / SOLIDS / SOLIDE: 80% PAC: 76% POD: 45%
---	--	---

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Bacillus cereus(ufc/ml)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent		

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
00100609 	8414933303282	18414933303289	28414933303286	1,5Kg	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 checked="" 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"/>