

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 16	
				Data / Date: 28/10/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 58050048	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38687	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 32	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GOMA DE ALGARROBO / CAROB BEAN GUM / GOMME DE CAROUBE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GOMA DE ALGARROBO EN POLVO / CAROB BEAN GUM POWDER / GOMME DE CAROUBE EN POUDRE			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro. Ligeramente dulce / Neutral. Slightly sweet / Neutre. Légèrement sucré.		
			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color blanco apagado / Fine off-white coloured powder / Poudre fine de couleur blanc cassé.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature
Espesante: Goma garrofín (E410) / Thickener: Locust bean gum (E410) / Épaississant: Gomme de caroube (E410)		Italia, Grecia, España, Marruecos, Túnez, Chipre / Italy, Greece, Spain, Morocco, Tunisia, Cyprus / Italie, Grèce, Espagne, Maroc, Tunisie, Chypre	Vegetal/ Végétale		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 5 - 10 g/Kg			Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar y calentar / Mix and heat / Mélanger et chauffer.		
			Aplicación / Application: Cualquier elaboración con una base líquida. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any kind of elaboration with a liquid base. Exclusively for food grade / Toutes élaborations à base liquide. Exclusivement à usage alimentaire.		
			Observaciones / Observations: Problemas con los alcoholes / Difficulties with alcohols / Des problèmes avec l'alcool.		
			Elaboraciones / Elaborations: Sopas, salsas, estabilización de natas, helados, productos de pastelería / Soups, sauces, cream stabilizer, ice cream and pastry elaborations / Des soupes, des sauces, stabilisation de crèmes, des glaces et des produits de pâtisserie.		
			http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?id=254		
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: 816 KJ / 195 Kcal		Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		Sal / Salt / Sel: 0,02 g	
Grasas/Fat/Matières grasses: 0,9 g		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:		Sodio / Sodium / Sodium: 8 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g		Proteína/Proteins/Protéines: 6,2 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 80,8 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	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Enterobacters (ufc/ml)	
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
38687	8414933541059	18414933541056	28414933541053	650g	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	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒