	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>		<b>Revisión / Revision / Révision:</b> 1
			<b>Data / Date:</b> 11/05/2022
			<b>Código producto / Product code / Code produit:</b> 58050062
			<b>Código SAP / SAP Code / Code SAP:</b> 38690
			<b>Código de Aduana / HS code / Code douane:</b> 130190
			<b>RGSEAA:</b> 31.01506/B
<b>Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit</b>			
<b>Nombre / Name / Nom:</b> GOMA KAPPA / KAPPA GUM / GOMME KAPPA SOSA		<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Neutro / Neutral / Neutre.	
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> CARRAGENANOS EN POLVO / POWDERED CARRAGEENAN / CARRAGEÉNNANE EN POUDRE		<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Polvo fino de color blanco-amarillento / White-beige fine powder / Poudre fine blanc-beige.	
<b>Ingredientes / Ingredients / Ingrédients</b>		<b>Aplicaciones/Applications</b>	
<b>Orígenes / Origin / Origines</b>		<b>Naturaleza/Nature</b>	
<b>Espesante: carragenanos (E407) / Thickener: carrageenan (E407) / Épaississant: Carraghénanes (E407)</b>	<b>España / Spain / Espagne</b>	<b>Vegetal / Végétale</b>	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Verter el polvo (previamente mezclado con otros ingredientes secos) sobre agua mientras se aplica agitación vigorosa hasta su completa dispersión. Calentar a 90°C para disolución completa. Nunca vierta el líquido sobre el polvo / Pour the powder (previously mixed with other dry ingredients) on water while applying vigorous stirring until complete dispersion. Heat to 90°C for complete dissolution. Never pour the liquid onto the powder / Verser la poudre (préalablement mélangée avec d'autres ingrédients secs) sur l'eau tout en agitant vigoureusement jusqu'à dispersion complète. Chauffer à 90°C pour une dissolution complète. Ne versez jamais de liquide sur de la poudre.  <b>Aplicación / Application:</b> Cualquier elaboración líquida. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade. Any liquid preparation / Exclusivement à usage alimentaire. Toute préparation liquide.  <b>Observaciones / Observations:</b> Es un agente modificador de textura: Gelificante, espesante, estabilizante, agente suspensor. Insoluble en agua fría; insoluble en solventes orgánicos o aceites vegetales. Suele gelificar a temperaturas inferiores a 60°C y forma geles transparentes y elásticos. Presenta reactividad con las proteínas. Tiene tendencia a la sinéresis. Es termoreversible. No es congelable / It is a texture modifying agent: Gelling agent, thickener, stabilizer, suspending agent. Insoluble in cold water; insoluble in organic solvents or vegetable oils. It usually gels at temperatures below 60°C and forms transparent and elastic gels. It shows reactivity with proteins. It has a tendency to syneresis. It is thermoreversible. It is not freezable / C'est un agent modificateur de texture : gélifiant, épaississant, stabilisant, suspendant. Insoluble dans l'eau froide; insoluble dans les solvants organiques ou les huiles végétales. Il se gélifie généralement à des températures inférieures à 60 °C et forme des gels transparents et élastiques. Montre une réactivité avec les protéines. Il a tendance à la synérese. Il est thermoréversible. Il n'est pas congelable.  <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Gelatinas frías, espuma gelificada / Cold jellies, gelled foam / Gelées froides, mousse gélifiée.
<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> 1-10g/kg			
<b>Alérgenos /Allergens / Allergènes</b>			
<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits:</b> --		<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</b> 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**

<b>Energía / Energy / Energie :</b> 597 KJ / 149 Kcal	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :</b> 0,5 g	<b>Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C :</b> - mg
<b>Grasas / Fat / Matières grasses :</b> 0,3 g	<b>Proteína / Proteins / Protéines :</b> 0,5 g	<b>Vitamina D / Vitamin D / Vitamine D :</b> 0 µg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:</b> 0,03 g	<b>Sal / Salt / Sel :</b> 1,6 g	<b>Potasio / Potassium :</b> 0 mg
<b>Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans</b> 0 g	<b>Sodio / Sodium :</b> 640 mg	<b>Calcio / Calcium :</b> 774 mg
<b>Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :</b> 0 mg	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries :</b> 74,6 g	<b>Hierro / Iron / Fer :</b> 28 mg
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:</b> 1 g	<b>Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :</b> - µg	


**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

<b>Humedad / Humidity / Humidité:</b> <5%	<b>Cenizas / Ash / Cendres:</b> 15-40%
---	--

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes</b>	<b>Valor / Valeur</b>	<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme</b>	<b>Valor / Valeur</b>
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	<10 <sup>5</sup>
E. coli (ufc/ml)	<10	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
Enterobacters(cfu/g)	<10	Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent

**Envasado / Packaging / Emballage**

<b>Código producto / Product code / Code produit</b>	<b>Ean producto / Product / Produit</b>	<b>Ean caja / Box / Carton</b>	<b>Ean palet / Palette</b>	<b>Peso neto / Net weight / Poids net:</b>	<b>Packaging / Emballage</b>
38690 	8414933571032	18414933571039	28414933571036	600g	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 / depuis 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. / C'est le même durée de vie (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 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"/>