




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 24
Data / Date: 20/12/2021
Código producto / Product code / Code produit: 57001001
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38973
Código de Aduana / HS code / Code douane: 3502 11
RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: PROESPUMA CALIENTE / PROESPUMA HOT / PROESPUMA CHAUD SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO ESTABILIZANTE PARA LA PREPARACIÓN EN CALIENTE DE ESPUMAS CON SIFÓN / STABILIZING POWDER FOR HOT PREPARATION FOR FOAMS IN SIPHON GUNS / POUDRE STABILISANTE POUR PRÉPARATION À CHAUD POUR MOUSSES EN SIPHON	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco / White powder / Poudre blanche. 

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

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Albúmina (huevo y derivados) / Albumin (egg and derivatives) / Albumine (œuf et dérivés)	Italia / Italy / Italie	Animal	Modo de uso / Use / Utilisation: Disolver en la preparación deseada. Calentar mínimo a 50°C y máximo a 70°C / Dissolve in the desired preparation. Heat minimum 50°C and maximum 70°C / Dissoudre dans la préparation souhaitée. Réchauffer minimum à 50°C et maximum à 70°C. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier preparación líquida o semi-líquida / Exclusively for food grade. Any liquid or semi-liquid preparation / Exclusivement à usage alimentaire. Toutes les préparations liquides ou semi-liquides. Observaciones / Observations: -- Elaboraciones / Elaborations: Espumas calientes con sifón / Hot foams with siphon / Des mousses chaudes au siphon. https://www.sosa.cat/ca-es/proespuma-caliente-500g-sosa
Espesante: almidón modificado (E1422) (maíz) / Thickener: modified starch (E1422) (corn) / Épaississant: adipe de diamidon acétylé (E1422) (maïs)	Francia / France	Vegetal / Végétal	
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	España / Spain / Espagne	Vegetal / Végétal	
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes	EEUU / USA	Vegetal / Végétal	
Espesante: goma guar (E412), goma garrofín (E410) / Thickener: guar gum (E412), carob bean gum (E410) / Épaississant: gomme de guar (E412), gomme de caroube (E410)	Francia, India, Italy, Greece, Spain, Morocco, Tunisia, Cyprus / France, India, Italy, Greece, Spain, Morocco, Tunisia, Cyprus / France, Inde, Italie, Grèce, Espagne, Maroc, Tunisie, Chypre	Vegetal / Végétal	
Espesante: goma xantana (E415) / Thickener: xanthan gum (E415) / Épaississant: gomme de xanthane (E415)	Francia / France	Microorganismos / Microorganism / Micro-Organisme (<i>Xanthomonas campestris</i>)	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 50-100g/L 5-10g/100ml

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: Huevos / Eggs / Œufs.	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Cacahuets, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos. / Peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	---

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

Energía/Energy/Energie: 1484 KJ / 350 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 51 g	Sal / Salt / Sel: 1,4 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0,1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 1,2 g	Sodio / Sodium / Sodium: 560 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0,01 g	Proteína/Proteins/Protéines: 33 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 5,6 g

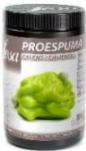
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

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	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
57001001 	8414933526025	18414933526022	28414933526029	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, élat 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 type="checkbox"/>