



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 17

Data / Date: 10/02/2022

Código producto / Product code / Code produit: 58050117

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38697

Código de Aduana / HS code / Code douane: 3913 90

RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: GOMA GELLAN / GELLAN GUM / GOMME GELLAN SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Insípido e inoloro / Bland and odorless / Fade et inodore.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GOMA GELLAN EN POLVO (LOW ACYL) / GELLAN GUM IN POWDER / GOMME GELLAN EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color blanco / white fine powder / Poudre fine blanche.



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

Gelificante: goma gellan (E418) / Gelling agent: gellan gum (E418) / Gélifiant: gomme de gellane (E418)	EUA / USA	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con líquido en frío y calentar hasta ebullición sin dejar de remover. La gelificación se obtiene rápidamente entre 70-80°C / Mix with cold liquid and heat to boiling while stirring. The gelling is obtained quickly between 70-80°C / Mélanger avec du liquide froid et chauffer jusqu'à ébullition en remuant. La gélification est obtenue rapidement entre 70-80°C.
---	-----------	-------------------	---

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:	Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier tipo de líquido. / Exclusively for food grade. Any kind of liquid / Exclusivement à usage alimentaire. Tous les liquides.
--	---

Las altas concentraciones producen flatulencias y acumulación de gases / High concentrations produce flatulence and gas accumulation / Des concentrations élevées produisent des flatulences et une accumulation de gaz.	Observaciones / Observations: Gel rígido que resiste temperatura / Rigid gel, resists high temperatures / Gel rigide qui résiste à la température. Elaboraciones / Elaborations: Láminas, raviolis, gelatinas de aceite, rellenos de croissant, dados de plum cake / Sheet, raviolis, oily gelatines, croissant fillings and cubes of plum cake / Des plaques, des raviolis, de l'huile d'olive en gelée, farci de croissant. https://www.sosa.cat/ca-es/goma-gellan-14584
--	---

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: 704 KJ / 168 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 0 g	Sal / Salt / Sel: 1,2 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 480 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 1 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 82 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 microorganisms (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
38697 	8414933570059	18414933570056	28414933570053	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 checked="" 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"/>