



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 1

Data / Date: 02/05/2022

Código producto / Product code / Code

produit: 58050036

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38599

Código de Aduana / HS code / Code douane:
2106 90

RGSEAA: 31.01506/B

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

| | |
|--|---|
| Nombre / Name / Nom: ELASTIC SOSA | Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre. |
| | |



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

| Ingredientes / Ingredients / Ingrédients | Orígenes / Origin / Origines | Naturaleza/Nature | Aplicaciones/Applications |
|--|---|--------------------|--|
| Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine | UE / EU | Vegetal / Végétale | Modo de uso / Use / Utilisation: Verter el polvo con el resto de los sólidos sobre el líquido, calentar / Pour the powder with the rest of the solids over the liquid, heat / Verser la poudre avec les autres solides et sur les liquides. Chauffer. Aplicación / Application: Cualquier elaboración líquida. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any liquid elaboration. Exclusively for food grade / Toutes les élaborations liquides. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Agente gelificante muy elástico. Resiste la congelación / Very elastic gelling agent. Resists freezing / Gélifiant très élastique. Stable à la congélation. Elaboraciones / Elaborations: Gelatinas elásticas / Elastic gelatines / Des gélatines élastiques. |
| Espesantes: goma de garrofin (E410), carragenato (E407) / Thickeners: carob bean gum (E410), carrageenan (E407) / Epaisissants: farine de graines de caroube (E410), carraghénane (E407) | UE, Marroc, Turquía, Filipinas, Francia / UE, Morocco, Turkey, Philippines, France / Morocco, Turkey, EU, Philippines, France | Vegetal / Végétale | |
| Regulador acidez: citrato tripotásico (E332ii) / Acidity regulator: tripotassium citrate (E332ii) / Régulateur d'acidité: citrate tripotassique (E 332 ii). | UE / EU | Vegetal / Végétale | |

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

25-50 g/kg

Alérgenos / Allergens / Alergènes

| | |
|--|---|
| Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans les produits: -- | Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuets, 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: 1332 KJ / 317 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: 70 g de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 5 g Proteína/Proteins/Protéines: 0 g | Sal / Salt / Sel: 0,8 g Sodio / Sodium / Sodium: 320 mg Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 18,6 g |
|---|---|--|


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

| | |
|---|------------------------------------|
| Humedad / Humidity / Humidité: <5% | Cenizas/ Ash/ Cendres: 5,8% |
|---|------------------------------------|

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 | Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g) | <10 ⁵ |
| Salmonella spp. (ufc/25g) | Ausencia / Absent | Enterobacters (cfu/g) | <10 |

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 |
|---|----------------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------------------|---|
| 38599  | 8414933319344 | 18414933319341 | 28414933319348 | 550g | 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 (humdedad <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 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"/> |