




Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 5
Data / Date: 03/12/2021
Código producto / Product code / Code produit: 58030000
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37850
Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 20
RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: FRUIT PECTIN NH SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:
Descripción legal / Legal description / Description légale: POLVO GELIFICANTE PARA GLASEADO A BASE DE FRUTAS / GELLING POWDER FOR FRUIT-BASED GLAZE / POUDRE GÉLIFIANTE POUR GLAÇAGE À BASE DE FRUITS	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro, dulce / Neutral, sweet / Neutre, doux.
	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino blanco / White fine powder / Poudre fine blanche. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Espesante: pectina midada (E440ii) / Thickener: amidated pectin (E440ii) / Épaississant: pectine amidée (E440ii)	Francia / France	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con el azúcar y añadir ácido cítrico, llevar a ebullición 105°C y dejar enfriar / Mix with sugar and add citric acid. Boil at 105°C and allow to cool / Mélande avec du sucre et ajouter de l'acide citrique. Faire bouillir à 105°C et laisser refroidir. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. pH adecuado 3,5-3,7. Mínimo 40% de azúcar añadido + ácido / Exclusively for food grade. pH adequate 3,5-3,7. Minimum 40% added sugar + acid / Exclusivement à usage alimentaire. pH approprié 3,5-3,7. Au moins 40% de sucre ajouté + acide. Observaciones / Observations: Gelificación lenta, efecto final en 24h. Geles firmes, brillantes, elásticos, termorreversibles. Óptimo para congelar y descongelar / Slow gelling, final effect in 24h. Firm, brilliant, elastic, thermo-reversible gels. Optimum for freezing and thawing / Gélification lente. Effet final au bout de 24h. Gels thermoréversibles, fermes, brillants et élastiques. Parfait pour congeler et décongeler. Elaboraciones / Elaborations: Para nappage de frutas, geles de frutas, mermeladas y productos para untar no tradicionales en los que la incorporación de ácido no es un problema / For fruit nappage, fruits gels, jams and fruit non-traditional spreads in which acid incorporation is not a problem / Pour napper les fruits, gélifier les fruits, les confitures et les pâtes de fruits non traditionnelles où l'ajout d'acide n'est pas un inconvénient. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58030000
Estabilizante: difosfato de sodio (E450i) / Stabiliser: disodium diphosphate (E450i) / Stabilisant: diphosphate disodique (E450i)	Francia / France	Sintético / Synthetic / Synthétique	
Dextrosa / Dextrose	Francia / France	Vegetal / Végétal	
Acidulante: fosfato tricalcico (E341iii) / Acid: tricalcium phosphate (E341iii) / Acidifianti: phosphate tricalcique (E341iii)	Francia / France	Mineral / Minéral	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

Glaseados o gelificados suaves: / Soft nappage: / Nappage neutre: 0,5-1%
Glaseados o gelificados rígidos: / Hard nappage: / Nappage: 1,5-2%
Cremas: / Custards and cremeux: / Crème anglaise: 1,5-2%

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, 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: 670 KJ / 160 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 12 g	Sal / Salt / Sel: 19,5 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 12 g	Sodio / Sodium / Sodium: 7800 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 2 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 54 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
58030000 	8414933568001	18414933568008	28414933568005	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'inviolabilité, 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 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"/>