	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 16
		Data / Date: 15/02/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 59000025
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38850
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90
		RGSEAA: 40.069089/B

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

Nombre / Name / Nom: NATUR EMUL SOSA Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO EMULSIONANTE DE FIBRA DE CÍTRICOS / CITRUS FIBER EMULSIFYING POWDER / Poudre ÉMULSIFIANTE DE FIBRES D'AGRUMES	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre. Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color crema / Cream powder / Poudre de couleur crème.
---	--



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

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)	USA	Vegetal/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión / Mix in one of the two phases (water or fat) of the preparation and integrate into the other phase, mixing continuously until obtaining the correct emulsion / Mélanger dans l'une des deux phases (eau ou grasse) de la préparation et intégrer dans l'autre phase, en mélangeant en continu jusqu'à l'obtention de l'émulsion correcte. Aplicación / Application: Emulsiones en general, frías y calientes. Funcionalidad con un alto rango de pH / Emulsions in general, cold and hot. Functionality with a high pH range / Emulsions en général, froides et chaudes. Fonctionnalité avec une gamme de pH élevée. Observaciones / Observations: Dispersable en grasas o líquidos acuosos. Ayuda a reducir el contenido de grasas como la yema de huevo en distintas elaboraciones dulces o saladas. Evita sinéresis en congelación / Dispersible in fats or aqueous liquids. It helps to reduce the fat content such as egg yolk in different sweet or salty preparations. Avoid syneresis in freezing / Dispersible dans les graisses ou les liquides aqueux. Il aide à réduire la teneur en graisses telles que le jaune d'oeuf dans différentes préparations sucrées ou salées. Évitez la synérèse par congélation. Elaboraciones / Elaborations: Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (Bizcochos en general), masas fermentadas (Pan y derivados), helados y bebidas / Mayonnaise without eggs, creams, ganaches, beaten doughs (Biscuits in general), fermented doughs (Bread and derivatives), ice creams and drinks / Mayonnaise sans œufs, crèmes, ganaches, pâtes battues (Biscuits en général), pâtes fermentées (Pain et dérivés), glaces et boissons. http://www.sosa.cat/textures.php?codi=59000025
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
0,5-2%			

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, 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: 936 KJ / 229 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 12,5 g	Sal / Salt / Sel: 0,09 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 1,07 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 7,36 g	Sodio / Sodium / Sodium: 35,8 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0,3 g	Proteína/Proteins/Protéines: 8,2 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 68,2 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
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 ⁵
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacters(ufc/ml)	<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
38850 	8414933572138	18414933572135	28414933572132	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 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"/>