



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 5

Data / Date: 02/05/2022

Código producto / Product code / Code produit: 59000009

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39034

Código de Aduana / HS code / Code douane: 3402 42

RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: SUCRO EMUL SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Odourless and tasteless / Inodore et insipide.

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: SUCRO ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS EN POLVO / SUCROSE ESTERS OF FATTY ACIDS IN POWDER / ESTERS DE SACCHAROSE D'ACIDES GRAS EN POUDRE

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

Orígenes / Origin / Origines

Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Emulgente: sucroésteres de ácidos grasos (E473) / Emulsifier: sucrose esters of fatty acids (E473) / Émulsifiant: esters de saccharose d'acides gras(E473)

Japón / Japan / Japon

Vegetal /Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Disolver en la parte acuosa de la elaboración y luego añadir al resto / Dissolve at the watery part of the elaboration and add to the rest afterwards / Dissoudre dans la partie aqueuse de la préparation puis ajouter au reste.

Aplicación / Application: Cualquier tipo de líquido con cierto contenido de agua. Apto exclusivamente para uso alimentario. / Any kind of liquid with some water content. Exclusively for food grade / Tout type de liquide avec une certaine teneur en eau. Exclusivement à usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Producto derivado de la esterificación entre sacarosa y ácidos grasos. Facilita la unión de moléculas de agua con moléculas de grasa / Product derived from the esterification between sucrose and fatty acids. Facilitates the union of water molecules with fat molecules / Produit issu de l'estérification entre le saccharose et les acides gras. Facilite l'union des molécules d'eau avec les molécules de graisse.

Elaboraciones / Elaborations: Facilita la incorporación de aire en muchos tipos de elaboraciones, desde masas batidas a espumas, pasando por mousses y helados / It facilitates the incorporation of air in many types of elaborations, from whipped doughs to foams, through mousses and ice creams / Il facilite l'incorporation d'air dans de nombreux types d'élaborations, des pâtes fouettées aux mousses, en passant par les mousses et les glaces.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

5g/Kg

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: 2803 KJ / 670 Kcal

Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:

0 g Sal / Salt / Sel: 0 g

Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g

de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:

0 g Sodio / Sodium / Sodium: 0 mg

De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g

Proteína/Proteins/Protéines:

0 g Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 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) E. coli (ufc/ml) Salmonella spp. (ufc/25g)	<100 <10 Ausencia / Absent	Listeria monocytogenes (ufc/25g) Bacillus cereus(ufc/ml)	Ausencia / Absent <100

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
39034	8414933578321	18414933578328	28414933578325	500g	Caja con 6 unidades / Cardboard box with 6 units / Carton avec 6 unités.

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 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"/>