

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 0	
				Data / Date: 22/12/2021	
				Código producto / Product code / Code produit: 59000086	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 39421	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2905 45	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GLICERINA / GLYCERINE / GLYCÉRINE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptiques: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GLICERINA LÍQUIDA / LIQUID GLYCERINE / GLYCÉRINE LIQUIDE			Aspecto / Appearance / Aspect: Líquido incoloro transparente / Colorless clear liquid / Liquide transparent incolore.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Emulgente: Glicerina (E422) / Emulsifier: Glycerin (E422) / Émulsifiant: glycérine (E422)		Alemania o Malasia / Germany or Malaysia / Allemagne, Malaisie	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en la preparación deseada / Mix in the desired preparation / Incorporer la préparation désirée. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Origen glicerina: aceite puro de palma y palmiste de origen vegetal, no hidrogenado / Origin glycerin: purely palm and palm kernel oil from vegetable, which is not hydrogenated / Origine de la glycérine : pure huile de palme et de palmiste d'origine végétale, non hydrogénée.	
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:			Elaboraciones / Elaborations: Helados, sorbetes, bizcochos, bombones, trufas, mousses, pastillaje de azúcar / Ice cream, sorbets, biscuits, chocolates, truffes, mousses / Glaces, sorbets, gâteaux, chocolats, truffes, mousses, glaçages au sucre.		
Emulsionante: 2-3g/Kg .Anticongelante: 5-10g/Kg (1g= 4g de azúcar)			http://www.sosa.cat/textures.php?codi=59000004		
Emulsifier: 2-3 g/Kg. Antifreeze: 5-10g/Kg (1g=4g of sugar)					
Émulsifiant: 2-3g/Kg. Antigivrant: 5-10g/Kg (1g = 4g de sucre)					
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: 1624 KJ / 388 Kcal		Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 97 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: 0,1 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g		Proteína/Proteins/Protéines: 0 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0,1 g	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		POD: 75%		PAC: 342%	
Solids: 20%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Enterobacteriaceae (ufc/ml)	
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
59000086	8414933332695	18414933332692	28414933332699	6kg	Caja de cartón de 2 botellas / Cardboard box of 2 bottles / Carton de 2 bouteilles

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	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒