



| | |
|-----------------------------|--------------------------|
| Denominación: | GELATINA HOJAS PLATA 180 |
| Código artículo: | 58000016 (2kg) |
| Código artículo SAP: | 37295 |
| Código EAN: | 8414933323334 |
| RGSEAA: | 40.069089/B |

1. DESCRIPCIÓN:

Ingrediente de origen natural. Agente texturizante: gelatina.

Las gelatinas son ingredientes que tienen una alta capacidad de retener moléculas de agua y prevenir la separación.

2. COMPOSICIÓN:

Gelatina de cerdo.

3. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS:

| | |
|------------|---------------|
| Bloom | 180 |
| Viscosidad | 2.8-3.8 mPa.s |
| pH | 4.70-5.70 |

4. PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Aroma: neutro.

Sabor: neutro.

Apariencia: hojas de color plata blanco.

5. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| ENERGÍA | 357 KCal 1516 KJ |
| MATERIA GRASA | 0g |
| de los cuales ácidos grasos saturados | 0g |
| HIDRATOS DE CARBONO | 0g |
| de los cuales azúcares | 0g |
| PROTEÍNA | 89g |
| SAL | 1.2g |

6. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Aerobios mesófilos | 10 ⁵ ufc/g |
| Enterobacterias | 10 ufc/g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | Ausencia/25g |
| <i>E. coli</i> | <10 ufc/g |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 100 ufc/g |

7. ENVASADO:

Paquete de 1 kg con 25 hojas. Caja con 2 paquetes.

8. CONSERVACIÓN:

Mantener en un lugar fresco, seco y protegido de la luz. En recipientes completamente cerrados.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



9. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

10. LISTA DE ALÉRGENOS:

| TIPO | INGREDIENTE | | SALA (TRAZAS) | |
|---|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| | SÍ | NO | SI | NO |
| Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pescado y productos a base de pescado | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Huevos y productos a base de huevo | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soja y productos a base de soja | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Leche y sus derivados | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Apio y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Mostaza y productos derivados | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ . | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Altramucos y productos a base de altramucos. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Moluscos y productos a base de moluscos. | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

11. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, S.L. declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

12. DECLARACIÓN EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

| INGREDIENTE | Presencia | | Origen-MG (sí/no) |
|---------------------|--------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| | SI | NO | |
| Chicoria | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Algodón | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Maíz | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Patata | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Colza | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Soja | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Remolacha azucarera | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Tomate | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |
| Trigo | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | No aplicable |

13. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar el producto.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.