



<b>Denominación:</b>	<b>REMOLATXA EN POLS</b>
<b>Código artículo:</b>	<b>47300016 (300g)</b> <b>47310016 (7kg)</b>
<b>Código artículo SAP:</b>	<b>38998</b> <b>37658</b>
<b>Código EAN:</b>	<b>8414933311584</b> <b>8414933995753</b>
<b>RGSEAA:</b>	<b>21.10053/CAT – 21.20779/B</b>

## 1. DESCRIPCIÓN:

Ingrediente de origen natural.

## 2. APLICACIONES:

Los polvos extracción natural han abierto enormes oportunidades en los siguientes campos:

Chocolate y dulces: permiten incorporar el sabor directamente en la cobertura sin romper su estructura. Especialmente indicado para marcar gianduja o ganache. Muy útil en la pintura y la decoración de chocolates dulces con colores naturales.

-Gelatina y geléess permite, especialmente en la gelatina, que se incorporan sabores contrastantes. En el fruto de pâte permite combinaciones muy interesantes con cualquier fruta.

-Helados: el extracto natural puede ser utilizado para producir helado, ya que es soluble en agua fría y grasa en cualquier ambiente. También puede ser muy interesante para mejorar el sabor de la planta del té.

-Mousses: permite sabor sin necesidad de infusiones o infusiones de la incorporación de agua. De esta manera, sólo diluyendo el polvo de extracto en la crema es el sabor perfecto.

-Masas y panes batidos: por el extracto es resistente a la cocción, se puede incorporar directamente a las masas de pastel o de pan, dando resultados óptimos.

-Cocina: especialmente indicado para marcar sobre cualquier sabores salados de trabajo. Muy interesante su aplicación en vapor y para cocinar a bajas temperaturas.

## 3. COMPOSICIÓN:

Zumo de remolacha (55%), maltodextrina.

## 4. PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS:

**Sabor:** el característico de la remolacha.

**Olor:** el característico de la remolacha.

**Aspecto:** polvoroso. Rojo oscuro.

## 5. PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:

<b>HUMEDAD</b>	<5%
<b>CENIZAS</b>	<4.5%

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 los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

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.



## 6. PARÁMETROS NUTRICIONALES (100g):

<b>ENERGÍA</b>	362 KCal 1518 KJ
<b>MATERIA GRASA</b>	0.5 g
de los cuales ácidos grasos saturados	0.4 g
<b>HIDRATOS DE CARBONO</b>	80 g
de los cuales azúcares	47 g
<b>PROTEÍNA</b>	7 g
<b>SAL</b>	0.62 g
<b>FIBRA</b>	0.5 g

## 7. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Bacillus cereus(cfu/g)	100
Coagulase positive Staphylococcus(cfu/g)	100
E. coli (cfu/g)	10
Salmonella spp. (cfu/25g)	Absencia/25g
Listeria monocytogenes(cfu/25g)	Absencia/25g

## 8. ENVASADO:

Bote PET negro de 300g. 6 botes por caja.

Bolsa de plástico de 7 kg, en una caja.

## 9. CONSERVACIÓN:

Mantener en un ambiente fresco, seco y absente de luz, en recipientes cerrados.

## 10. 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.

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 los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

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.



### 11. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	Presente en el producto		Presente en la misma línea de producción (trazas en el producto)		Presente en la fábrica pero no en el producto	
	SÍ	NO	SI	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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<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"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Altramuces y productos a base de altramuces.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

### 12. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

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

### 13. 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	No
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable
Trigo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	No aplicable

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 los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

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.



#### 14. 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.

#### 15. CERTIFICACIONES

Kosher



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 los productos y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usar.

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.