	Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique	Revisión / Revision / Révision: 12
		Data / Date: 16/02/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 58050064
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38970
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 39
		RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: PRO PANNACOTTA (IOTA) SOSA	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: CARRAGENANO EN POLVO / CARRAGEENAN IN POWDER / CARRAGHÉNINE EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco-beige / White-beige powder / Poudre blanc-beige.



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

Espesante: carragenato (E407) / Thickener: carrageenan (E407) / Épaississant: carragénane (E407)	España / Spain / Espagne	Vegetal/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Aplicar a temperatura ambiente, llevar a 80°C, mejor hervir. Verter el polvo (previamente mezclado con otros ingredientes secos) sobre agua mientras se aplica una fuerte agitación hasta su completa dispersión. Calentar a 80°C para su completa disolución. Nunca vierta el líquido sobre el polvo. / Apply at room temperature, bring to 80°C, better to boil. Pour the powder (previously mixed with other dry ingredients) over water while applying vigorous stirring until completely dispersed. Heat to 80°C for its complete dissolution. Never pour liquid on powder / Appliquer à température ambiante, porter à 80°C, mieux faire bouillir. Versez la poudre (préalablement mélangée avec d'autres ingrédients secs) sur l'eau tout en agitant vigoureusement jusqu'à ce qu'elle soit complètement dispersée. Chauffer à 80°C pour sa dissolution complète. Ne versez jamais de liquide sur la poudre. Aplicación / Application: Cualquier tipo de líquido. Exclusivamente para uso alimentario / Any kind of liquid. Exclusively for food grade / Tous les liquides. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Gel suave. Gelificante, espesante, estabilizador, agente suspensor. Gran capacidad de absorción de agua. No estable en congelación. Se puede calentar hasta unos 50°C / Soft gel. Gelling, thickener, stabilizer, suspending agent. Great water absorption capacity. Not stable in freezing. It can be heated up to about 50°C / Gel doux. Gélifiant, épaississant, stabilisant, agent de suspension. Grande capacité d'absorption d'eau. Pas stable au gel. Il peut être chauffé jusqu'à environ 50°C Elaboraciones / Elaborations: Pannacotta, flan, pudín, cuajadas, gelatina bebible / Pannacotta, flan, pudding, cuajadas, drinkable jelly / Des pannacottas, des flans, des puddings, des caillés, des gels buvables. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050064
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 2-15 g/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: 480 KJ / 120 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos: 0 g	Sal / Salt / Sel: 11 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 4340 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 56 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganismos / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganismos / 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
58050064 	8414933571049	18414933571046	28414933571043	800g	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'invocabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <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 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"/>