



# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 20
Data / Date: 20/09/2022
Código producto / Product code / Code produit: 00200524
Código SAP / SAP code / Code SAP: 39028
Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 10
RGSEAA: 40.069089/B

C2

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

<b>Nombre / Name / Nom:</b> SOJAWHIP EN POLVO / POWDERED SOJAWHIP / SOJAWHIP EN POUDRE SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Neutro / Neutral / Neutre.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> PROTEINA DE SOJA EN POLVO / SOY PROTEIN POWDER / PROTÉINE DE SOJA EN POUDRE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Polvo fino de color crema / Fine powder in cream color / Poudre fine de couleur crème.



### Ingredientes / Ingredients / Ingrédients / Orígenes / Origin / Origines / Naturaleza/Nature

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Proteína de soja (sulfitos) / Soy proteine (sulfites) / Protéine de Soja (sulfites)	EEUU / USA / EUA	Vegetal / Végétale
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	Francia / France / France	Vegetal / Végétale
Espesante: Goma xantana (E415) / Thickener: xantham gum (E415) / Épaississant: gomme de xanthane (E415)	Francia / France / France	Vegetal / Végétale

### Aplicaciones/Applications

**Modo de uso / Use / Utilisation:** Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación. Para conseguir un montado uniforme y estable es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Se puede utilizar tanto en frío como en caliente. / Mix while cold in the liquid base with no fat content and disperse with strong agitation. In order to get a uniform and stable whipping effect it's convenient to use an automatic beater machine. It works both cold and hot. / Mélanger à froid dans la base liquide sans matière grasse et disperser en agitant fortement. Pour obtenir un effet montant uniforme et stable, il est préférable de le faire avec un batteur électrique. Peut être utilisée aussi bien à chaud qu'à froid.

**Aplicación / Application:** Cualquier líquido acuoso independientemente del pH (pulpas de frutas y verduras, licuados, caldos desgrasados, aguas aromatizadas.) En líquidos que contengan enzimas, estas desactivan el poder montante y es necesario desactivarlas mediante calor (70 °C) antes de incorporar Sojawhip. / Any aqueous liquid, regardless of its pH (fruit and vegetable pulps, smoothies, defatted broths, flavoured waters). In the case of liquids containing enzymes, whipping power is disabled by them and so they have to be disabled by heat (70 °C) before adding Sojawhip. / Tout liquide aqueux quel que soit le pH (pulpes de fruits et légumes, milkshakes, bouillons dégraissés, eaux aromatisées.) Dans les liquides contenant des enzymes, ces dernières désactivent le pouvoir montant et il est nécessaire de les désactiver par la chaleur (70 °C) avant d'incorporer le Sojawhip.

**Observaciones / Observations:** Alta solubilidad. Gran capacidad de retención de aire. Sustituto de la de la capacidad montante de la clara de huevo o albúmina. Apta para dietas veganas, ovo-vegetarianas y ovo-lacto vegetarianas. No tiene capacidad coagulante. / High solubility and air retention capacity. Substitute of egg white or albumin due to its coagulant capacity. Suitable for vegan, ovo-vegetarian and ovo-lacto vegetarian diets. No coagulant capacity. / Solubilité élevée. Capacité de rétention d'air élevée. Substitut de la capacité montante du blanc d'œuf ou de l'albumine. Convient aux régimes végétaliens, ovo-végétariens et ovo-lacto végétariens. N'a pas de capacité coagulante. /

**Elaboraciones / Elaborations:** Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, marshmallow, mousse, espumas... / Meringues, spongecakes, doughs, macarons, marshmallows, mousses, foams... / Meringues, Gâteaux éponge, pâtes, macarons, guimauves, mousses, écumes...

### Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

10-50 g/Kg or 1-5%

### Alérgenos / Allergens / Alergènes

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> Soja y productos a base de soja, sulfitos / Soy and soy based, sulfites / Soja et produits à base de soja, sulfites.	<b>Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de:</b> Huevos, cacahuètes, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo / Eggs, peanuts, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame / Fruits à coque, lait, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
---	---

### Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

<b>Energía/Energy/Energie:</b> 1338 KJ / 319 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone:</b> 12 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b> 11,3 g
<b>Grasas/Fat/Gras:</b> 1,7 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b> 0,8 g	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b> 4510 mg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont saturés:</b> 0 g	<b>Proteína/Proteins/Protéine:</b> 51,4 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b> 5,9 g

### Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques


**Humedad / Humidity / Humidité:** <5%

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

C2

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/ml)	<10 <sup>5</sup>
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
39028 	8414933301882	18414933301889	28414933301886	300g	Embalaje con 6 unidades de PP / Cardboard box with 6 units of PP / Carton avec 6 unités de 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'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. Protéger 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 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"/>