



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 11

Data / Date: 21/12/2021

Código producto / Product code / Code produit:
57001060

Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37627

Código de Aduana / HS code / Code douane:
2106 90

RGSEAA: 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom: PROCREMA 100 FRED-CALENT NATUR/ PROCREMA 100 COLD-HOT NATUR / PROCREMA 100 CAHUD - FROIDE NATUR SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Sabor dulce / Sweet taste / Saveur douce.

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO ESTABILIZANTE PARA HELADOS / STABILIZING POWDER FOR ICE CREAM / POUVRE STABILISANTE POUR GLACE

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino blanco / White fine powder / Poudre fine blanche.



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

Aplicaciones/Applications

Glucosa / Glucose	Francia, Bélgica, Holanda / France, Belgium, Holland / France, Belgique, Hollande	Vegetal / Végétale
Dextrosa / Dextrose	Francia, Bulgaria, Rumania, Hungría, Serbia, Croacia y Ucrania / France, Bulgaria, Romania, Hungary, Serbia, Croatia and Ukraine / France, Bulgarie, Roumanie, Hongrie, Serbie, Croatie et Ukraine	Vegetal / Végétale
Inulina / Inulin / Inuline	Holanda, Bélgica, Francia y Alemania / Holland, Belgium, France and Germany / Hollande, Belgique, France et Allemagne	Vegetal / Végétale
Proteína de soja (sulfitos) / Soy protein (sulfites) / Protéine de soja (sulfites)	USA, Holanda, Bélgica, Francia y Alemania / USA, Hollande, Belgique, France et Allemagne / USA, Hollande, Belgique, France et Allemagne	Vegetal / Végétale
Espesantes: alginato de sodio (E401), goma guar (E412), carragenato (E407) / Thickeners: sodium alginate (E401), guar gum (E412), carrageenate (E407) / Épaississants: alginate de sodium (E401), gomme de guar (E412), carraghénate (E407)	Francia, India / France, India / France, India	Vegetal / Végétale
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)	Florida / Floride	Vegetal / Végétale
Sucrosa / Sucrose / Saccharose	Francia, India / France, India / France, India	Vegetal / Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con la base / Mix with the base / Mélanger avec la base.

Aplicación / Application: Cualquier preparación líquida o semi-líquida, base láctea. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any liquid or semi-liquid preparations, dairy-based. Exclusively for food grade / Toute préparation liquide ou semi-liquide, à base de produits laitiers. Exclusivement à usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Una vez mezclado con el líquido, lo mejor es reposar durante 8 horas para que madure antes de congelarlo / Once mixed with the liquid, it is best allow to stand for 8 hours to mature before freezing / Une fois mélangé au liquide, il est préférable de se reposer pendant 8 heures pour qu'il mûrit avant de congeler.

Elaboraciones / Elaborations: Helados. Para la preparación de helados fríos o pasteurizados / Dairy-based ice creams. For the preparation of cold or pasteurized ice cream / Glaces. Pour la préparation de glaces froides ou pasteurisées.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

Quantum satis

Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: Soja y productos a base de soja, sulfitos / soy and soy based products, sulfites / Soja et produits à base de soja, sulfites.	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: 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

Energía / Energy / Energie : 1769 / 423 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 51 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C : <2 mg
Grasas / Fat / Matières grasses : 0,19 g	Proteína / Proteins / Protéines : 3,57 g	Vitamina D / Vitamin D / Vitamine D : <0,5 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 0,05 g	Sal / Salt / Sel : 9 g	Potasio / Potassium : 54,3 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : <0,01 g	Sodio / Sodium : 3600 mg	Calcio / Calcium : 32,4 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : <1 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 37 g	Hierro / Iron / Fer : 0,27 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 82,5 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : <0,05 µg	


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%	POD: 35%	PAC: 82%
---	-----------------	-----------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

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 (ufc/ml)	<10 ⁵
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacterias (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
37627 	8414933309475	18414933309472	28414933309479	3Kg	Caja con 2 unidades de PP / Box with 2 units PP / Boîte avec 2 unités en 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 (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 <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified <input 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"/>