

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 20			
		Data / Date: 12/07/2021			
		Código producto / Product code / Code produit: 58050011			
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37874			
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 39			
		RGSEAA: 40.069089/B			
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GELESPESA / GELESPESA SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:			
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ESPESANTE EN POLVO / THICKENING POWDER / ÉPAISSISSANT EN POUDRE		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.			
Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White fine powder / Poudre fine blanche.					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines			
Naturaleza/Nature		Aplicaciones/Applications			
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	Europa / Europe	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Disolver en frío o caliente. Mezclar con un túrmix / Dissolves in cold or hot, mix with turmix / Dissoudre à froid ou à chaud. Mélanger avec le mixeur.		
Espesante: goma xantana (E415) / Thickener: xanthan gum (E415) / Épaississant: gomme xanthane (E415)	Francia / France	Sintético / Synthetic / Synthétique	Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier tipo de líquido con contenido en agua superior al 80% / Exclusively for food grade. Any kind of liquid with water content higher than 80% / Exclusivement à usage alimentaire. Tous types de liquides ayant une teneur en eau supérieure à 80%.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:		Observaciones / Observations: Resistente al calor, la congelación. Termoirreversible / Resistant to heat and freezing, thermo irreversible / Résistant à la chaleur et à la congélation. Thermo irréversibles.			
6-15g/Kg		Elaboraciones / Elaborations: Salsas, coulis crudos, vinagretas, jarabes y sopas / Sauces, raw coulis, false vinaigrettes, syrups and soups / Des sauces, des coulis crus, de fausses vinaigrettes, des sirops et des soupes.			
0,6-1,5g/100g		https://www.sosa.cat/ca-es/gelespessa-goma-xantana			
Alérgenos /Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: --			
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie: 1308 KJ / 314 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 67 g	Sal / Salt / Sel: 2,4 g			
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 960 mg			
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 2,3 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 24,3 g			
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur		
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent		
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10		
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 ⁵		
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
37874	8414933570103	18414933570100	28414933570107	500g	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’invioabilité, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture 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	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒