

		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 14	
				Data / Date: 11/02/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 58050026	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38674	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 3505 10	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GELCREM FRIO / GELCREM COLD / GELCREM FROID SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce y neutro / Sweet and neutral / Doux et neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ESPESANTE EN POLVO / THICKENER POWDER / ÉPAISSISSANT EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.		
					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Espesante: Fosfato de dialmidón acetilado (E1414) (patata) / Thickener: Acetylated distarch phosphate (E1414) (potato) / Épaississant: Phosphate de diamidon acétylé (E1414) (pomme de terre)		Holanda / Holland / Hollande	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en frío o caliente / Mix in cold or hot / Mélanger à froid ou à chaud.	
				Aplicación / Application: Sustituto del almidón de maíz. Aplicable a todo tipo de líquidos / Substitute for corn starch, for any kind of liquids / Substitut de l'amidon de maïs. Applicable à tous types de liquides. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.	
				Observaciones / Observations: Viscosidad estable al horno. Estable en mezclas ácidas / Viscosity stable in the oven, stable in acid mixes / Viscosité stable au four. Stable dans des mélanges d'acides.	
				Elaboraciones / Elaborations: Cremas tipo pastelera cruda, cremas frías, sopas densificadas / Creams as e.g. raw pastry cream, cold creams, texturized soups / Tout type de crème pâtissière première, des crèmes froides, des crèmes pâtisseries crues, des soupes densifiées.	
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:		http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050026			
40 - 80 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, cacahuètes, 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: 1580 KJ / 370 Kcal		Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 93 g		Sal / Salt / Sel: 0,11 g	
Grasas/Fat/Matières grasses: 0,05 g		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g		Sodio / Sodium / Sodium: 44 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g		Proteína/Proteins/Protéines: 0,05 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur	Microorganismos / Microoganisms / Micro-organisme		Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)		<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)		Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)		<10	Enterobacteries (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
58050026 	8414933570257	18414933570254	28414933570251	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’inviolabilité, 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	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒