

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 9	
		Data / Date: 13/09/2022	
		Código producto / Product code / Code produit: 58050078	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38642	
		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: FREEZE VEGGIE GEL SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO GELIFICANTE / GELLING POWDER / POUDRE GELLIFIANTE		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.	
		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco fino / Fine white powder / Fine poudre blanche.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Trehalosa / Trehalose / Trehalose	Japón / Japan / Japon	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Añadir el polvo al líquido a gelificar en frío e integrar con fuerte agitación. Calentar la mezcla a 100°C sin dejar de remover. La gelificación se produce con descenso de la temperatura del líquido entre 40-50°C según la composición del líquido / Mix powder with the liquid and stir vigorously. Heat the mixture to 100 °C, stirring constantly. The jellification occurs when the liquid temperature goes down to 40-50 °C (depending on the liquid's composition) / Mélanger la poudre avec le liquide et remuer vigoureusement. Chauffer le mélange à 100 °C en remuant constamment. La gélification se produit lorsque la température du liquide descend à 40-50 °C (selon la composition du liquide). Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Valores altos de calcio aumentan la reactividad del gelificante. Permite la gelificación de alcoholes y líquidos ácidos. Es un producto hidrocoloide por lo que no reacciona en medios grasos / High calcium values increases the reactivity of the gelling agent. Allows the jellification of alcohol and acid liquids. It is an hydrocolloid product, hence it does not react in fatty mediums / Des valeurs élevées en calcium augmentent la réactivité du gélifiant. Permet la gélification des liquides alcooliques et acides. C'est un produit hydrocolloïde, il ne réagit donc pas dans les milieux gras. Elaboraciones / Elaborations: Encapsulación de sólidos, líquidos o texturas cremosas. Elaboración de velos y gelatinas dulces o saladas de distintas formas, canelón, brillos para elaboraciones dulces o saladas. Gelificados para interiores de mousse, pastelería o cocina en general / Encapsulation of solids, liquids and creamy textures. Elaboration of veils and gelatins, sweet and savoury. Jellification for mousse stuffing, pastry or cuisine in general / Encapsulation de solides, liquides et textures crèmeuses. Élaboration de voiles et de gélamines, sucrées et salées. Gélification pour farce mousse, pâtisserie ou cuisine en général.
Gelificante: carragenanos (E407) / Gelling agent: carrageenan (E407) / Gélifiant: carraghénanes (E407)	Francia, Filipinas / France, Philippines /	Vegetal / Végétale	
Dextrosa / Dextrose / Dextrose	UE / EU	Vegetal / Végétale	
Espesante: goma tara (E417) / Thickener: tara gum (E417) / Épaississant: tara gum (E417)	China / Chine	Vegetal / Végétale	
Corrector de acidez: citrato trisódico (E331iii) / Acidity regulator: trisodium citrate (E331iii) / Correcteur d'acidité: citrate trisodique (E331iii)	China / Chine	Vegetal / Végétale	
Gelificante: goma de algarrobo (E410) / Gelling agent: carob bean gum (E410) / Gélifiant: gomme de caroube (E410)	Turquía, UE, Marruecos / Turkey, EU, Morocco / Turquie, UE, Maroc	Vegetal / Végétale	
Estabilizante: cloruro de potasio (E508) / Stabilizer: potassium chloride (E508) / Stabilisant: chlorure de potassium (E508)	UE / EU	Mineral / Minerale	
Sacarosa / Sucrose / Saccharose	UE / EU	Vegetal / Végétale	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
100g/L			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuetes, 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.		
Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, Peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie : 1394 KJ / 334 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 74 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : - mg	
Grasas / Fat /Matières grasses : 0,05 g		Proteína / Proteins /Protéines : 0,26 g		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 0 g		Sal / Salt /Sel : 2,6 g		Potasio / Potassium : 0 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g		Sodio / Sodium : 9120 mg		Calcio / Calcium : 0 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : - mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 8,3 g		Hierro / Iron / Fer : 0 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 74 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg			
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas / Ash / Cendres: -			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacterias (cfu/g)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	
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
38642 	8414933302834	18414933302831	28414933302838	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 (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 / depuis 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. / C'est le même durée de vie (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒