

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 5	
				Data / Date: 18/02/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 58050098	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37857	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 1901 20 RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: VEGAN MOUSSE GELATINE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO GELIFICANTE PARA LA PREPARACIÓN DE MOUSSE / GELLING POWDER FOR MOUSSE PREPARATION / POURDRE GÉLIFIANTE POUR PRÉPARATION DE MOUSSE			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White powder / Poudre blanche.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Aplicaciones/Applications		
Orígenes / Origin / Origines					
Naturaleza/Nature					
Almidón de tapioca / Tapioca starch / Amidon de tapioca		Tailandia / Thailand / Thaïlande	Vegetal/ Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar entre 90 a 100°C sin dejar de remover. Dejar enfriar entre 50-60°C y mezclar con la parte aireante con movimientos envolventes. Verter en moldes o recipiente escogido y enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis / Add the powder to the base cream of the cold mousse. Mix and heat between 90 to 100°C while continuing stir. Allow to cool between 50-60°C and mix with the aerating part with enveloping movements. Pour in molds or container chosen and cool. It can be frozen without producing syneresis / Ajouter la poudre à la crème de base de la mousse froide. Mélanger et chauffer entre 90 et 100°C tout en continuant remuer. Laisser refroidir entre 50 et 60°C et mélanger avec la partie aérée avec des mouvements enveloppants. Verser dans les moules ou le récipient choisi et laisser refroidir. Il peut être congelé sans produire de synérèse. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Permite la gelificación de todo tipo de mousse con un amplio rango de pH. Es un producto hidrocoloide por lo que se debe aplicar siempre a la parte acuosa de la receta. Es recomendable aportar la parte aérea de la mousse mediante un merengue realizado con proteína vegetal, permitiendo trabajar a temperaturas elevadas y dando tiempo suficiente a la incorporación completa de la parte aireante y distribución en los recipientes deseados, antes que se produzca la gelificación / It allows the gelation of all types of mousse with a wide pH range. It is a hydrocolloid product by which should always be applied to the aqueous part of the recipe. It is advisable to provide the aerial part of the mousse through a meringue made with protein vegetable, allowing to work at high temperatures and allowing sufficient time for incorporation complete of the aerating part and distribution in the desired containers, before the gelation / Permet la gélification de tous types de mousse avec une large gamme de pH. C'est un produit hydrocolloïde, il doit donc toujours être appliqué sur la partie aqueuse de la recette. Il est conseillé d'ajouter la partie aérienne de la mousse au moyen d'une meringue à base de protéines végétales, en lui permettant de travailler à haute température et en laissant suffisamment de temps pour l'incorporation complète de la partie aérée et la distribution dans les récipients souhaités, avant la gélification. Elaboraciones / Elaborations: Gelificación de mousses veganas de frutas y cítricos, chocolates, frutos secos o especias / Gelification of vegan fruit and citrus mousses, chocolates, nuts or Spices / Gélification de mousses végétaliennes aux fruits et aux agrumes, chocolats, noix ou épices.	
Gelificante: agar agar (E406) / Gelling agent: agar agar (E406) / Gélifiant: agar agar (E406)		España / Spain / Espagne	Vegetal/ Végétale		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:					
1,5 - 2,5 %					

Alérgenos /Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contains 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:		1192 KJ / 282 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		49 g
Grasas/Fat/Matières grasses:		0,1 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:		0 g
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:		0,06 g	Proteína/Proteins/Protéines:		0,3 g
			Sal / Salt / Sel:		0,9 g
			Sodio / Sodium / Sodium:		360 mg
			Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:		43 g
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organisme	
Staphilococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Enterobacteries (ufc/ml)	
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
37857 	8414933320791	18414933320798	28414933320795	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/ 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. / 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	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒