



Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 0
Data / Date: 30/03/2023
Código producto / Product code / Code produit:-
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 43124
Código de Aduana / HS code / Code douane: 3504 00
RGSEAA: 40.069089/B

C2

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

Nombre / Name / Nom: POTATOWHIP COLD	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Libre de olores desagradables / Free from objectionable odours / Exempt d'odeurs désagréables
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: PROTEÍNA DE PATATA EN POLVO / POTATO PROTEIN IN POWDER / PROTÉINE DE POMME DE TERRE EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco a blanquecino / white to off white powder / Poudre blanche à blanc cassé.

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Proteína de patata / Potato protein / Protéine de pomme de terre	Holanda, Alemania / Netherland, Germany / Pays-Bas, Allemagne	Vegetal/ Végétale (<i>Solanum tuberosum spp</i>)	Modo de uso / Use / Utilisation: Para espumar; mezclar en frío en una base líquida (pulpas de frutas o verduras, licuados e infusiones) y aplicar agitación aportando aire a la mezcla. Para conseguir un montado uniforme y estable, es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Si el líquido contiene grasa se pierde notablemente el efecto espumante. Para emulsionar, dispersar el Potatowhip en una base líquida y añadir la parte grasa. Aplicar fuerte agitación hasta conseguir la correcta emulsión / To foam; mix cold in a liquid base (fruit or vegetable pulps, smoothies and infusions) and apply agitation adding air to the mixture. To achieve a uniform and stable assembly, it is advisable to do it with an automatic rod assembly machine. If the liquid contains fat, the foaming effect is noticeably lost. To emulsify, disperse the Potatowhip in a liquid base and add the fat part. Apply strong agitation until the correct emulsion is achieved. / Faire mousser; mélanger à froid dans une base liquide (pulpes de fruits ou de légumes, smoothies et infusions) et appliquer une agitation en ajoutant de l'air au mélange. Pour obtenir un assemblage uniforme et stable, il est conseillé de le faire avec une machine automatique d'assemblage de tiges. Si le liquide contient de la graisse, l'effet moussant est sensiblement perdu. Pour émulsionner, disperser le Potatowhip dans une base liquide et ajouter la partie grasse. Appliquer une forte agitation jusqu'à l'obtention de la bonne émulsion. Aplicación / Application: Permite sustituir la función espumante y emulsionante de la clara de huevo en preparaciones como merengues, mousse y emulsiones. A mayor dosificación aumenta la capacidad aireante y emulsionante, pero se puede apreciar un sabor ácido y astringente. Apto exclusivamente para uso alimentario / It allows to replace the foaming and emulsifying function of the egg white in preparations such as meringues, mousse and emulsions. The higher the dosage, the aerating and emulsifying capacity increases, but an acid and astringent flavor can be appreciated. Exclusively for food grade / Il permet de remplacer la fonction moussante et émulsifiante du blanc d'œuf dans les préparations telles que meringues, mousses et émulsions. Plus le dosage est élevé, plus le pouvoir aérant et émulsifiant augmente, mais une saveur acide et astringente peut être appréciée. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: La funcionalidad del producto mejora en pH entre 3.5 hasta 5. A medida que se aumenta la dosificación de proteína, disminuye el pH de la preparación. Para regular la acidez recomendamos añadir Kit pH (Citrato trisódico) en una dosificación entre 0,1 a 0,2%. Al añadir el citrato, conseguimos reducir el pH, reducir el sabor ácido y más estabilidad en la espuma generada. / Product functionality improves at pH between 3.5 and 5. As the protein dosage is increased, the pH of the preparation decreases. To regulate the acidity we recommend adding pH Kit (Trisodium Citrate) in a dosage between 0.1 to 0.2%. By adding the citrate, we managed to reduce the pH, reduce the acid taste and more stability in the generated foam. / La fonctionnalité du produit s'améliore à un pH compris entre 3,5 et 5. Au fur et à mesure que la dose de protéines augmente, le pH de la préparation diminue. Pour réguler l'acidité, nous recommandons d'ajouter pH Kit (citrates trisodique) à un dosage compris entre 0,1 et 0,2%. En ajoutant le citrate, nous avons réussi à réduire le pH, réduire le goût acide et plus de stabilité dans la mousse générée. Elaboraciones / Elaborations: Merengues, mousse, salsas frías, emulsiones / Meringues, mousse, cold sauces, emulsions / Meringues, mousses, sauces froides, émulsions.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
3 - 5 %			

Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe

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, œuf, moutarde, céleri, sésame, cacahuète, sulfites.
---	---

Alérgenos /Allergens / Alergènes - EUA/ USA/ US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes 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 :	1578 KJ / 377 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0,1 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0,1 g	Proteína / Proteins / Protéines :	93,2 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0,1 g	Sal / Salt / Sel :	0,04 g	Potasio / Potassium :	< 5 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	18 mg	Calcio / Calcium :	<1 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	0,2 g	Hierro / Iron / Fer :	0,4 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0,1 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas/ Ash/ Cendres: <0,01%			
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		Bacillus cereus (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		<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
43124 	8414933012634	18414933012631	28414933012638	450g	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/ 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	☒	Kosher suitable	☒
No ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒	Vegetarians	☒	Bio certified	☐