

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 0	
				Data / Date: 24/03/2023	
				Código producto / Product code / Code produit: -	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 43201	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 1212 21	
				RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: GRACILA GEL			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: ALGA GRACILARIA VERRUCOSA EN POLVO / GRACILARIA VERRUCOSA SEAWEED IN POWDER / ALGUE GRACILARIA VERRUCOSA EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color crema-amarillento / Cream-yellowish powder / Poudre crème-jaunâtre.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Alga roja en polvo* / Red seaweed in powder* / Algue rouge en poudre*		España, Francia, Indonesia, Chile, Marruecos / Spain, France, Indonesia, Chile, Morocco / Espagne, France, Indonésie, Chili, Maroc	Vegetal / Végétal Gracilaria verrucosa	Modo de uso / Use / Utilisation: Fácilmente soluble en líquidos fríos hasta 45°C. Necesita ser calentado a 85°C mínimo para hidratarse correctamente y obtener las máximas características texturizantes / Easily soluble in cold liquids up to 45°C. It needs to be heated to a minimum of 85°C to hydrate properly and obtain maximum texturizing characteristics / Facilement soluble dans les liquides froids jusqu'à 45°C. Il doit être chauffé à un minimum de 85 ° C pour s'hydrater correctement et obtenir des caractéristiques de texturation maximales. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.	
Puede ser estandarizado con azúcares (dextrosa o maltodextrina).*máximo 100% / It can be standardized with sugars (dextrose or maltodextrin).*maximum 100% / Il peut être standardisé avec des sucres (dextrose ou maltodextrine).*maximum 100%			Observaciones / Observations: - Actúa como espesante y gelificante. Tiene unas características de textura muy parecidas a las del Agar-agar. - Resiste temperaturas superiores a 70°C resistiendo la textura gelificada. Es termorreversible a partir de 85°C. - No aporta sabor al líquido donde se aplica. Aporta un ligero tono marrón en altas dosificaciones, solo notables en elaboraciones incoloras y transparentes. - Conserva la capacidad de gelificación en líquidos ácidos como zumo de limón o vinagre. También en líquidos salados como la salsa de soja. Bases lácteas e incluso alcoholes de alta graduación (a partir de 0,8% de dosificación) / Acts as a thickener and gelling agent. It has some textural characteristics very similar to those of Agar-agar. - Resists temperatures above 70°C, resisting the gelled texture. It is thermoreversible from 85°C. - It does not add flavor to the liquid where it is applied. Provides a light brown tone in high dosages, only noticeable in colorless and transparent preparations. - Preserves the ability to gel in acidic liquids such as lemon juice or vinegar. Also in salty liquids like soy sauce. Dairy bases and even high-grade alcohols (from 0.8% dosage) / - Agit comme épaississant et gélifiant. Il a des caractéristiques texturales très similaires à celles de l'agar-agar. - Résiste à des températures supérieures à 70°C, résistant à la texture gélifiée. Il est thermoréversible à partir de 85°C. - Il n'ajoute pas de saveur au liquide où il est appliqué. Fournit un ton brun clair à fortes doses, uniquement perceptible dans les préparations incolores et transparentes. - Préserve la capacité de se gélifier dans les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre. Aussi dans les liquides salés comme la sauce soja. Bases lactières et même alcools de qualité supérieure (dosage à partir de 0,8%) Elaboraciones / Elaborations: - Gelatinas frías y calientes, dulces y saladas, con distintas formas (Falso caviar, macarrones, gelatinas rallables, etc.) - Gelificados con lácteos tipo pannacotta, aspics. Mermeladas y jaleas. Glaseados gelificados dulces y salados / - Cold and hot, sweet and salty jellies, with different shapes (Fake caviar, macaroni, grated jellies, etc.) - Gelled with pannacotta-type dairy, aspics. Jams and jellies. Sweet and savory gelled frostings / - Gelées froides et chaudes, sucrées et salées, de différentes formes (Faux caviar, macaronis, gelées râpées, etc.) - Gélifiée lactière type pannacotta, aspics. Confitures et gelées. Glaçages gélifiés sucrés et salés.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:					
0,1-2%					
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, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.		
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 :		989 KJ / 238 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 1,4 g	
Grasas / Fat / Matières grasses :		0,1 g		Proteína / Proteins / Protéines : 1,3 g	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:		0,03 g		Sal / Salt / Sel : 1,7 g	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :		0 g		Sodio / Sodium : 669 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :		0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 46 g	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		35 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : -µg	
				Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : -mg	
				Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : -µg	
				Potasio / Potassium : 5850 mg	
				Calcio / Calcium : 1069 mg	
				Hierro / Iron / Fer : 19,7 mg	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité:		<5%		Cenizas/ Ash/ Cendres: -	
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacteries (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	
				Ausencia / Absent <10 <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
43201	8414933012764	18414933012761	28414933012768	600g	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	☒	Kosher suitable	☒
No ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒	Vegetarians	☒	Bio certified	☐