

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
		Data / Date: 14/06/2024	
		Código producto / Product code / Code produit: --	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41543	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 20	
		RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: PECTINA ACID FREE / PECTIN ACID FREE		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:	
		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: GELIFICANTE EN POLVO PARA PREPARACIONES LÁCTEAS / GELLING POWDER FOR DAIRY PREPARATIONS / POUDRE GÉLIFIANTE POUR PRÉPARATIONS LAITIÈRES		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco / White powder / Poudre blanc.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Aplicaciones/Applications	
Orígenes / Origin / Origines			
Naturaleza/Nature			
Pectina amidada (E440ii) / Thickener: Amidated pectin (E440ii) / Épaississant: pectine amidée (E440ii)	Brasil, Argentina, Bolivia, México, Perú / Brasil, Argentina, Bolivia, Mexico, Peru/ Brésil, Argentine, Bolivie, Mexique, Pérou		Vegetal / Végétale
Dextrosa / Dextrose	Alemania, Italia, España, Francia / Germany, Italy, Spain, France / Allemagne, Italie, Espagne, France		Vegetal / Végétale
Estabilizante: sulfato de calcio (E516) / Stabilizer: calcium sulfate (E516) / Stabilisant: sulfate de calcium (E516).	España / Spain / Espagne	Mineral / Minéral	
		Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con el azúcar y aplicar con fuerte agitación. Llevar a ebullición / Mix with the sugar and apply with strong agitation. Bring to a boil / Mélanger avec le sucre et appliquer sous forte agitation. Porter à ébullition.	
		Aplicación / Application: Productos lácteos o medios que contengan calcio. Apto exclusivamente para uso alimentario / Dairy products or media containing calcium. Exclusively for food grade. / Produits laitiers ou milieux contenant du calcium. Exclusivement à usage alimentaire.	
		Observaciones / Observations: Sin Sinéresis, Termorreversible entre 40 a 60°C / Without Sineresis, Thermoreversible between 40 to 60°C / Sans Sinérèse, Thermoréversible entre 40 et 60°C.	
		Elaboraciones / Elaborations: Gelificación de productos lácteos y fermentados bajos en grasa, estabilización de cremas, gelificados sin presencia de ácido / Gelation of low-fat dairy and fermented products, stabilization of creams, gelled without the presence of acid / Gélification des produits laitiers allégés et fermentés, stabilisation des crèmes, gélifié sans présence d'acide.	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
Flam / Crème caramel 0,5-0,7% Crema / Custard / Crème anglaise: 0,5 - 0,8 % Gelatina / Jelly / Gelée : 1,5-2%			
Alérgenos /Allergens / Allergènes			
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 :	917KJ / 223 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	30 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat /Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins /Protéines :	1,9 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	- µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt /Sel :	3,7 g	Potasio / Potassium :	70 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	1480 mg	Calcio / Calcium :	80 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	48,2 g	Hierro / Iron / Fer :	1 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	30 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: -			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur		
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	<10 ⁵		
E. coli (ufc/ml)	<10	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent		
Enterobacters(cfu/g)	<10	Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent		
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
41543 	8414933012009	18414933012006	28414933012003	500 g	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'invocabilité, 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 ☐	Kosher certified ☒		
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒		
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒		