



Ficha Técnica / Specification Sheet /
Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 1
Fecha / Date : 19/06/2025
Código SAP / SAP Code / Code SAP : 52744
Código de Aduana / HS code / Code douane : 210690
RGSEAA : 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom :	PROGLAÇAGE	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique
Descripción legal / Legal description / Description légale :	POLVO GELIFICANTE PARA GLASEAR / GELLING POWDER FOR GLAZING / POUDRE GELIFIANTE POUR GLAÇAGE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Neutre / Neutral Aspecto / Appearance / Aspect : Poudre blanche / White powder

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
---	------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

Almidón de tapioca / Tapioca starch / Amidon de tapioca	Países Bajos, Tailandia / Netherlands, Thailand / Pays-Bas, Thaïlande	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation : Para preparar el jarabe base de glaseado: mezclar Proglaçage con agua y azúcares. Llevar a ebullición para activar la función gelificante. Enfriar el líquido dentro en un recipiente hermético a 4-5°C durante 12 horas (tiempo recomendado). Para glaseados de frutas : añadir puré de frutas y calentar a 80°C. Para glaseados de frutos secos o chocolate : calentar la base de glaseado a 80°C, añadir los frutos secos en pasta o chocolates previamente fundidos y emulsionar. Glasear a temperatura entre 35-45°C. En el caso de los glaseados con pistola es necesario incrementar la temperatura de glaseado a 70-80°C. / To prepare the icing base syrup: mix Proglaçage with water and sugars. Bring to a boil to activate the gelling effect. Cool the liquid in an airtight container at 4-5°C for 12 hours (recommended time). For fruit icing: add fruit puree and heat to 80°C. For nut or chocolate icing: heat the icing base to 80°C, add the nuts in paste or previously melted chocolate, and emulsify. Glaze at a temperature between 35-45°C. For icing with a spray gun, it is necessary to increase the icing temperature to 70-80°C / Préparation du sirop de base pour glaçage : mélanger le Proglaçage avec l'eau et les sucres. Porter à ébullition pour activer la gélification. Laisser refroidir le liquide dans un récipient hermétique à 4-5 °C pendant 12 heures (durée recommandée). Pour un glaçage aux fruits : ajouter la purée de fruits et chauffer à 80 °C. Pour un glaçage aux fruitsecs ou au chocolat : chauffer la base à 80 °C, ajouter les fruits secs en pâtes ou le chocolat préalablement fondu et émulsionner. Glacer à une température comprise entre 35 et 45 °C. Pour un glaçage en spray, au pistolet, augmenter la température de la préparation entre 70-80 °C.
Dextrosa / Dextrose	Europa, Ucrania, Serbia / Europe, Ukraine, Serbie	Vegetal / Végétale	
Gelificante: agar agar (E406) / Gelling agent: agar agar (E406) / Gélifiant: agar agar (E406)	España, Francia, Marruecos, Portugal, México, Indonesia, Chile, China, Sudáfrica / Spain, France, Morocco, Portugal, Mexico, Indonesia, Chile, China, South Africa / Espagne, France, Maroc, Portugal, Mexique, Indonésie, Chili, Chine, Afrique du Sud	Vegetal / Végétale	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé	5-10%	Aplicación / Application : Gelificante para glasear / Gelling agent for glazing Observaciones / Observations : Se recomienda añadir una cantidad entre 30-35% de azúcares y 20-25% de glucosa líquida para mejorar la conservación del glaseado, favorecer el brillo y la correcta congelación. / It is recommended to add 30-35% of sugars and 20-25% of liquid glucose to improve the preservation of the glaze, promote shine and proper freezing Elaboraciones / Elaborations : Jarabes para glasear pasteles. neutros, con especias, frutos secos, chocolates y todo tipo de frutas incluyendo ácidas / Syrups for icing cakes. Neutral icing, with spices, nuts, chocolates and all kinds of fruits, including sour ones / Sirops pour glacer les gâteaux. Glaçage neutre, avec des épices, des noix, des chocolats et toutes sortes de fruits, y compris les fruits acides.

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

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Apio, Cacahuètes, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
--	---

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -			Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy		
Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g					
Valor energético / Energy / Énergie : 1451 KJ / 345 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 36 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C 0 mg	
Grasas / Fat / Matières grasses : 0.1 g		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 7.7 g		Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D 0 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0 g		Proteínas / Proteins / Protéines : 0.1 g		Potasio / Potassium : 0 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g		Sal / Salt / Sel : 0.2 g		Calcio / Calcium : 0 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg		Sodio / Sodium: 80 mg		Hierro / Iron / Fer : 0 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 82 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg		Alcohol / Alcool : 0 %	
				Ácidos orgánicos / Organic acids / Acides organiques : 0 g	
				Agua / Water / Eau : 0 g	
Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques		Valor / Valeur		Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	
Cenizas / Ash / Cendres		<6,5 %		Humedad / Humidity / Humidité <25 %	
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microogranisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microogranisms / Micro-organismes	
Aerobios mesofilos (ufc/ml)		≤ 10 ⁵ UFC/ml		Enterobacterias (ufc/ml) ≤ 10 UFC/ml	
Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)		≤ 10 UFC/ml		Salmonella SPP (ufc/25g) Ausencia/25g	
Listeria moncytogenes (ufc/25g)		Ausencia/25g			
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
52744	8414933014850	18414933014857	28414933014854	3 kg	Caja con 2 unidades de pot PP / Box with 2 units pot PP / Boîte avec 2 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, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.					
Conservación / Conservation : Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver 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 : 18 meses / 18 months / 18 mois (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)					
Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.					
Garantía / Guarantee / Garantie				Certificación / Certificate / Certificat	

No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Kosher certified	☒
No Ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒	Halal certified	☐
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒			Bio certified	☐