

 Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
		Data / Date: 29/11/2021	
		Código producto / Product code / Code produit: -	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48648	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 39 RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: GELIFICANTE VEGETAL EN POLVO / POWDERED VEGETABLE GELLING / GÉLATINE VEGETALE EN POUDRE SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale GELIFICANTE EN POLVO / GELLING POWDER / POUDRE GÉLIFIANTE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco cremoso a marrón claro / A creamy-white to light-brown powder / Une poudre blanc crème à brun clair. 	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	Francia / France	Vegetal / Végétal	Aplicaciones/Applications Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar este producto con agua, luego hervir y rellenar los moldes. Cuando la temperatura es de 60°C, puede usarse para decorar frutas / Mix this product with water, then make them to the boil and filling the moulds. When temperature is 60°C, it can be used to decorate fruit / Dissoudre à froid et porter à 65 °C (ébullition conseillée). Gélifie à partir de 60°C. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier tipo de líquido con un contenido de agua superior al 80% / Exclusively for food grade. Any kind of liquid with water content higher than 80% / Exclusivement à usage alimentaire. Tous type de liquides avant une d'eau supérieure à 80%. Observaciones / Observations: No permite congelación, termo reversible / Doesn't allow freezing, thermo reversible / Ne pas congeler. Thermo-réversible. Elaboraciones / Elaborations: Falsa esferificación, falsos frutos pâte, velos, espaguetis fríos, gelatina hasta 60°C y nappage / false spherification / false pâte fruits, veils, cold spaghettis, gelatine until 60°C and nappage / Fausse sphérification, da la fausse pâte de fruits, des voiles, des spahettis froids, de la gélatine à 60°C et nappage.
Gelificante: carragenanos (E407) / Gelling agent: Carrageenan (E407) / Gélifiant: carraghénane (E407)	Francia (principalmente), Filipinas / Mainly France, Philippines / Principalement France, Philippines	Vegetal / Végétal	
Dextrosa / Dextrose	UE / EU	Vegetal / Végétal	
Estabilizante: cloruro de potasio (E508) / Stabilizer: potassium chloride (E508) / Stabilisant: chlorure de potassium (E508)	UE / EU	Mineral / Minéral	
Corrector de acidez: citrato trisódico (E331iii) / Acidity regulator: trisodium citrate (E331iii) / Correcteur d'acidité: citrate trisodique (E331iii)	UE / EU	Vegetal / Végétal	
Gelificante: goma de garrofín (E410) / Gelling agent: carob bean gum (E410) / Gélifiant: gomme de caroube (E410)	UE, Marruecos / EU, Morocco / EU, Maroc	Vegetal / Végétal	
Sacarosa / Sucrose / Saccharose	UE / EU	Vegetal / Végétal	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
50g/kg - 50g/L			
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 amount 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 / 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 : 1328,5 KJ / 314 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 10,3 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : - mg	
Grasas / Fat / Gras : 0 g	Proteína / Proteins /Protéine : 0 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont saturés: 0 g	Sal / Salt /Sel : 2,7 g	Potasio / Potassium : 7840 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g	Sodio / Sodium : 1080 mg	Calcio / Calcium : 160 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 8,7 g	Hierro / Iron / Fer : 0 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Hydrate de carbone: 74 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microogranisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microogranisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacteries (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microrganims (ufc/ml)	<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
48648 	8414933006374	18414933006371	28414933006378	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.

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 ☒