

 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: 48675			
		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 NAPPAGE X58 / PECTIN NAPPAGE X58 / PECTINE NAPPAGE X58 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: POLVO GELIFICANTE PARA GLASEADO DE PASTELERÍA / GELLING POWDER FOR PASTRY GLAZE / POUDRE GÉLIFIANTE POUR GLAÇAGE PÂTISSIER		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color crema a marrón pálido / Creamy-white to light brown-powder / Poudre blanc crème à brun clair. 			
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines			
Naturaleza/Nature		Aplicaciones/Applications			
Espesante: pectina amidada (E440ii) / Thickener: amidated pectin (E440ii) / Épaississant: pectine amidée (E440ii)	Francia / France	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con el azúcar, llevar a ebullición / Mix with the sugar, bring to a boil / Mélanger avec le sucre, porter à ébullition. Aplicación / Application: pH adecuado > 4 . Pectina LM medida con sales retardantes. Mínimo 50-60% de azúcar añadido. Apto exclusivamente para uso alimentario / PH adequate > 4. Measured LM pectin with retardant salts. Minimum 50-60% added sugar. Exclusively for food grade / pH approprié > 4. Pectine LM amidonnée aux sels retardateurs. Au moins 50-60 % de sucre ajouté. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Gelificación lenta. Efecto final en 24h. Geles firmes, brillantes, elásticos y termo-reversibles. Óptimo para congelar y descongelar. La temperatura óptima para la siesta es 50-55°C. / Slow gelling. Final effect in 24h. Firm, brilliant, elastic, thermo-reversible gels. Optimum for freezing and thawing. Optimum temperature for nappage is 50-55°C / Gélification lente. Effet final au bout de 24 h. Gels thermoréversibles, fermes, brillants et élastiques. Parfait pour congeler et décongeler. Température optimale de nappage: 50-55°C. Elaboraciones / Elaborations: Para nappage chocolate, gelatinas con leche. Apto para productos ricos en calcio. / For chocolate nappage, gels with milk. Suitable for products rich in calcium. / Pour nappage au chocolat, gélifiés lactés. Indiquée pour les produits riches en calcium. https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58030018		
Azúcar / Sugar / Sucre	Francia / France	Vegetal / Végétale			
Estabilizante: difosfato de disodio (E450i) / Stabilizer: disodium diphosphate (E450i) / Stabilisant: diphosphate disodique (E450i)	Francia / France	Sintético / Synthetic / Synthétique			
Corrector de acidez: fosfato tricalcico (E341iii) / Acidity regulator: tricalcium phosphate (E341iii) / Correcteur d'acidité: fosfato tricalcique (E341iii)	Francia / France	Mineral / Minéral			
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:					
Glaseados gelificantes / Gelled nappages / Gélifiées: 1,3-1,5%					
Cremas y cremosos / Custards and cremeux / Flans et crèmes: 1-1,3%					
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 :	710 KJ / 170 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	15 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins / Protéines :	8 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt / Sel :	20,1 g	Potasio / Potassium :	135 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	8040 mg	Calcio / Calcium :	880 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	52 g	Hierro / Iron / Fer :	5 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	15 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: 28%		
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphilococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Enterobacterias (ufc/ml)	
				<10	
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
48675 	8414933006299	18414933006296	28414933006293	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'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.					
Garantiza / Guarantee / Garantie					
No OGM	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
Certificació / Certificate / Certificat					
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒