


		Prosorbet 100 Froid Naturel 3kg Prosorbet 100 kalt Natur 3kg REF. SO37643		<div>Page : 1 / 2</div> <div>CHEF <i>Gourmet</i></div> <div><div>Certified</div><div></div><div>Corporation</div></div>	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: PROSORBET 100 FRÍO NATUR / PROSORBET 100 COLD NATUR / PROSORBET 100 COLD NATUR FROID SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptiques: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce, neutro / Sweet, neutral / Sucré, neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO ESTABILIZADOR PARA SORBETES / STABILIZING POWDER FOR SORBET / POUDRE STABILISANTE POUR SORBET			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco / White powder / Poudre blanche. 		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Dextrosa / Dextrose / Dextrose		Francia, Bulgaria, Rumania, Hungría, Serbia, Croacia y Ucrania / France, Bulgaria, Romania, Hungary, Serbia, Croatia and Ukraine / France, Bulgarie, Roumanie, Hongrie, Serbie, Croatie et Ukraine	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con la base / Mix with the base / Mélanger avec la base. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Cualquier preparación líquida o semi-líquida. Mezcla de estabilizantes, emulsionantes y azúcares / Any liquid or semi-liquid preparation. Mixture of stabilizers, emulsifiers and sugars / Any liquid or semi-liquid preparation. Mélange de stabilisants, émulsifiants et sucres. Elaboraciones / Elaborations: Helados y sorbetes / Ice cream and sorbets / Crème glacée et sorbet.	
Glucosa / Glucose / Glucose		Francia / France / France	Vegetal / Végétal		
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrina		Francia / France / France	Vegetal / Végétal		
Espesantes: goma guar (E412), carragenato (E407), inulina, alginato de sodio (E401) / Thickeners: guar gum (E412), carrageenane (E407), inulin, sodium alginate (E401) / Épaississants: gomme de guar (E412), carraghénane (E407), inuline, alginate de sodium (E401)		India, Bélgica, Francia, Alemania India, Belgium, France, Germany / India, Belgique, France, Allemagne	Vegetal / Végétal		
Sacarosa / Sacarose / Sacarose		Francia / France / France	Vegetal / Végétal		
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)		Florida / Florida / Floride	Vegetal / Végétal		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé: 100g/L					
Alérgenos /Allergens / Alergènes					
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.		

		<div>Prosorbet 100 Froid Naturel 3kg</div> <div>Prosorbet 100 kalt Natur 3kg</div> <div>REF. SO37643</div>		Page : 2 / 2	
				<div><div>CHEF</div>Gourmet</div> <div><div>Certified</div><div></div><div>Corporation</div></div>	
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie : 1568 KJ / 369 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 58 g		Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C : - mg	
Grasas / Fat / Matières grasses : 0 g		Proteína / Proteins / Protéines : 0,5 g		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : <0,5 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés: 0 g		Sal / Salt / Sel : 0,1 g		Potasio / Potassium : 5,9 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g		Sodio / Sodium : 30,6 mg		Calcio / Calcium : 2,3 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 1,3 g		Hierro / Iron / Fer : 0,05 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 92 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : <0,05 µg			
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacters (cfu/g)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic m.o (cfu/g)	
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
37643	8414933309666	18414933309663	28414933309660	3Kg	Caja con 2 unidades / Box with 2 units / Boîte avec 2 unités.
					
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: 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	<input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label	<input checked="" type="checkbox"/>	Halal certified	<input checked="" type="checkbox"/>
No ionization	<input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified	<input type="checkbox"/>	Halal suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	Vegetarians	<input checked="" type="checkbox"/>
				Kosher certified	<input type="checkbox"/>
				Kosher suitable	<input checked="" type="checkbox"/>
				Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>