



Gelbinder 500g

REF. SO37873



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

Nombre / Name / Nom: GELBINDER 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 fino de color blanco / White fine powder / Poudre blanche fine.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

Orígenes / Origin / Origines

Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Gelificante: Alginato de sodio (E401) / Gelling agent: Sodium alginate (E401) / Gélifiant: alginate de sodium (E401)

Francia / France

Vegetal / Végétal

Estabilizante: Sulfato de calcio (E516) / Stabilizer: Calcium sulfate (E516) / Stabilisant: sulfate de calcium (E516)

Francia / France

Mineral / Minéral

Secuestrante: Difosfato tetrásódico (E450iii) / Sequestrant: Tetrasodium diphosphate (E450iii) / Séquestrant: diphosphate tétrasodique (E450iii)

Francia / France

Sintético / Synthetic / Synthétique

Modo de uso / Use / Utilisation:

Es una mezcla de aditivos alimentarios utilizados como agente texturizante. Es un agente gelificante especialmente adecuado para mejorar la textura. / It's a blend of food additives used as a texturizing agent. It is a gelling agent particularly suited to improve texture. / C'est un mélange d'additifs alimentaires utilisés comme agent texturant. C'est un agent gélifiant particulièrement adapté pour améliorer la texture. Para aglutinados, espolvorear Gelbinder sobre los elementos sólidos ligeramente humedecidos, formar y dejar gelificar. Para gelatinas termo irreversibles, incorporar el Gelbinder en el líquido a gelificar con fuerte agitación, verter en el molde deseado y dejar gelificar. La gelificación se produce generalmente pasados unos 20 minutos después de hidratar el Gelbinder. La hidratación completa se produce a las 24 horas. Dependiendo del medio y el tiempo de gelificación, la dureza de la gelatina puede variar. / For sprinkle the Gelbinder on slightly moistened solid elements. Form it and let it set. For thermo irreversible gelatines, add Gelbinder into the liquid to jellify with a strong agitation, pour it into your mold and and let it set. The jellifying process occurs about 20 minutes after the hydration of the Gelbinder. Full hydration occurs within 24 hours. Depending on the medium and time of the gelation, the hardness of the gelatine can vary / Pour les terrines végétaliennes ou les agglutinats végétaux, saupoudrer Gelbinder sur des éléments solides légèrement humidifiés, former et laisser gélifier. Pour les gélatines thermo-irréversibles, incorporer le Gelbinder dans le liquide à gélifier sous forte agitation, verser dans le moule souhaité et laisser gélifier. La gélification se produit généralement environ 20 minutes après l'hydratation du Gelbinder. Une hydratation complète se produit dans les 24 heures. En fonction du milieu de gélification et du temps, la dureté de la gélatine peut varier.

Aplicación / Application: Nos permite unir los ingredientes sin que se desmoronen al cocinarlas / It allows us to combine the ingredients without crumbling when cooked. / Cela nous permet de combiner les ingrédients sans qu'ils ne se désagrègent à la cuisson.

Usos / Usage: Análogos de grasa, pescado estructurado y productos vegetales / Fat analogs, structured fish and vegetal products / Substituts de matières grasses, poisson structuré et produits végétaux.

Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Puede presentar una gelificación más rápida y sólida con alimentos ricos en calcio. Con alimentos ricos en sal o ácidos puede presentar una gelificación más lenta y débil / It can jellify faster and get a harder texture with foods rich in calcium. With foods rich in salt or acids, it may have a slower and weaker jellification / La gélification peut être plus rapide et plus solide avec des aliments riches en calcium. À l'inverse, avec des aliments riches en sel ou en acides, la gélification peut être plus lente et moins solide.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

0.5 - 3,0 %

Elaboraciones / Elaborations: Gelatinas termoirreversibles / Thermo irreversible gelatines / Gélatines thermo-irréversibles.

\*De acuerdo con el Reglamento de la UE / In accordance with EU Regulation / Conformément au règlement de l'UE.



Gelbinder 500g

REF. SO37873



Alérgenos /Allergens / Alergènes

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> --	<b>Puede contener trazas de / May contain traces of / Peut contenir des traces de:</b> 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 - EJA/ USA/ US

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> --	<b>Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de:</b> Egg, Peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame
--	---

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g

<b>Energía / Energy / Energie :</b> 250 KJ / 60 Kcal	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :</b> 0 g	<b>Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :</b> 0 mg
<b>Grasas / Fat / Matières grasses :</b> 0 g	<b>Proteína / Proteins /Protéines :</b> 0 g	<b>Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :</b> 0 µg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b> 0 g	<b>Sal / Salt / Sel :</b> 23,3 g	<b>Potasio / Potassium :</b> 400 mg
<b>Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :</b> 0 g	<b>Sodio / Sodium :</b> 9300 mg	<b>Calcio / Calcium :</b> 8000 mg
<b>Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :</b> 0 mg	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :</b> 32 g	<b>Hierro / Iron / Fer :</b> 44050 mg
<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:</b> 32 g	<b>Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :</b> 0 µg	


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

<b>Humedad / Humidity / Humidité:</b> <5%	<b>Cenizas /Ash / Cendres:</b> 55%
---	------------------------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes</b>	<b>Valor / Valeur</b>	<b>Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme</b>	<b>Valor / Valeur</b>
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

Envasado / Packaging / Emballage

<b>Código producto / Product code / Code produit</b>	<b>Ean producto / Product / Produit</b>	<b>Ean caja / Box / Carton</b>	<b>Ean palet / Palette</b>	<b>Peso neto / Net weight / Poids net:</b>	<b>Packaging / Emballage</b>
50064 	8414933008781	18414933008788	28414933008785	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'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/ 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 type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>