



Elastic 500g

REF. SO38599

Page : 1 / 2



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

Nombre / Name / Nom: ELASTIC SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.

Descripción legal / Legal description / Description légale: GELIFICANTE EN POLVO / GELLING POWDER / POUFRE GÉLIFIANTE

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco crema / Cream coloured powder / Poudre colorée créam.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine

UE / EU

Vegetal / Végétale

Espesantes: goma de garrofin (E410), carragenato (E407) / Thickeners: carob bean gum (E410), carrageenan (E407) / Epaississants: farine de graines de caroube (E410), carraghénane (E407)

UE, Marroc, Turquía, Filipinas, Francia / UE, Morocco, Turkey, Philippines, France / Morocco, Turkey, EU, Philippines, France

Vegetal / Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Verter el polvo con el resto de los sólidos sobre el líquido, calentar / Pour the powder with the rest of the solids over the liquid, heat / Verser la poudre avec les autres solides et sur les liquides. Chauffer.

Aplicación / Application: Cualquier elaboración líquida. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any liquid elaboration. Exclusively for food grade / Toutes les élaborations liquides. Exclusivement à usage alimentaire.

Regulador acidez: citrato tripotásico (E332ii) / Acidity regulator: tripotassium citrate (E332ii) / Régulateur d'acidité: citrate tripotassique (E 332 ii).

UE / EU

Vegetal / Végétale

Observaciones / Observations: Agente gelificante muy elástico. Resiste la congelación / Very elastic gelling agent. Resists freezing / Gélifiant très élastique. Stable à la congélation.

Elaboraciones / Elaborations: Gelatinas elásticas / Elastic gelatines / Des gélatines élastiques.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

25-50 g/kg

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, cacahuets, 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.

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

Energía/Energy/Energie: 1332 KJ / 317 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 70 g	Sal / Salt / Sel: 0,8 g
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 5 g	Sodio / Sodium / Sodium: 320 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 18,6 g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5% Cenizas/ Ash/ Cendres: 5,8%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

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




Elastic 500g

REF. SO38599


CHEF
Gourmet

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
38599 	8414933319344	18414933319341	28414933319348	550g	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, 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"/>