



Gelcrem froid 500g

Gelcrem kalt 500g

REF. SO38674

Page : 1 / 2



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

Nombre / Name / Nom: GELCREM FRIO / GELCREM COLD / GELCREM FROID SOSA

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Dulce y neutro / Sweet and neutral / Doux et neutre.

Descripción legal / Legal description / Description légale: ESPESANTE EN POLVO / THICKENER POWDER / ÉPAISSISSANT EN POUDRE

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients

Orígenes / Origin / Origines

Naturaleza/Nature

Aplicaciones/Applications

Espesante: Fosfato de dialmidón acetilado (E1414) (patata) / Thickener: Acetylated distarch phosphate (E1414) (potato) / Épaississant: Phosphate de diamidon acétylé (E1414) (pomme de terre)

Holanda / Holland / Hollande

Vegetal / Végétal

Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en frío o caliente / Mix in cold or hot / Mélanger à froid ou à chaud.

Aplicación / Application: Sustituto del almidón de maíz. Aplicable a todo tipo de líquidos / Substitute for corn starch, for any kind of liquids / Substitut de l'amidon de maïs. Applicable à tous types de liquides. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à un usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Viscosidad estable al horno. Estable en mezclas ácidas / Viscosity stable in the oven, stable in acid mixes / Viscosité stable au four. Stable dans des mélanges d'acides.

Elaboraciones / Elaborations: Cremas tipo pastelera cruda, cremas frías, sopas densificadas / Creams as e.g. raw pastry cream, cold creams, texturized soups / Tout type de crème pâtissière première, des crèmes froides, des crèmes pâtisseries crues, des soupes densifiées.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

40 - 80 g/Kg

http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050026

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: --

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

Energía/Energy/Energie:	1580 KJ / 370 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	93 g	Sal / Salt / Sel:	0,11 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0,05 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	0 g	Sodio / Sodium / Sodium:	44 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0,05 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	0 g

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Microorganismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Microorganisme	Valor / Valeur
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 microorganims (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
58050026	8414933570257	18414933570254	28414933570251	500g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP





Gelcrem froid 500g

Gelcrem kalt 500g

REF. SO38674



Certified


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.

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"/>