



Gélifiant Végétal en poudre 500g


Pflanzliches Geliermittel 500g

REF. SO38678



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

Nombre / Name / Nom: GELIFICANTE VEGETAL EN POLVO / POWDERED VEGETABLE GELLING / GÉLATINE VEGETALE EN POUDRE 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 / POUDRE GÉLIFIANTE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco cremoso a marrón claro / A creamy-white to light-brown powder / Une poudre blanc crème à brun clair. 
--	--

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Ingredientes / Ingrédients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Maltodextrina / Maltodextrin / Maltodextrine	Francia / France	Vegetal / Végétal	Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar este producto con agua, luego hervir y rellenar los moldes. Cuando la temperatura es de 60°C, puede usarse para decorar frutas / Mix this product with water, then make them to the boil and filling the moulds. When temperature is 60°C, it can be used to decorate fruit / Dissoudre à froid et porter à 65 °C (ébullition conseillée). Gélifie à partir de 60°C. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. Cualquier tipo de líquido con un contenido de agua superior al 80% / Exclusively for food grade. Any kind of liquid with water content higher than 80% / Exclusivement à usage alimentaire. Tous type de liquides avant une d'eau supérieure à 80%. Observaciones / Observations: No permite congelación, termo reversible / Doesn't allow freezing, thermo reversible / Ne pas congeler. Thermo-réversible. Elaboraciones / Elaborations: Falsa esferificación, falsos frutos pâte, velos, espaguetis fríos, gelatina hasta 60°C y nappage / false spherification / false pâte fruits, veils, cold spaghettis, gelatine until 60°C and nappage / Fausse sphérification, da la fausse pâte de fruits, des voiles, des spahettis froids, de la gélatine à 60°C et nappage.
Gelificante: carragenanos (E407) / Gelling agent: Carrageenan (E407) / Gélifiant: carraghénane (E407)	Francia (principalmente), Filipinas / Mainly France, Philippines / Principalement France, Philippines	Vegetal / Végétal	
Dextrosa / Dextrose	UE / EU	Vegetal / Végétal	
Estabilizante: cloruro de potasio (E508) / Stabilizer: potassium chloride (E508) / Stabilisant: chlorure de potassium (E508)	UE / EU	Mineral / Minéral	
Corrector de acidez: citrato trisódico (E331iii) / Acidity regulator: trisodium citrate (E331iii) / Correcteur d'acidité: citrate trisodique (E331iii)	UE / EU	Vegetal / Végétal	
Gelificante: goma de garrofín (E410) / Gelling agent: carob bean gum (E410) / Gélifiant: gomme de caroube (E410)	UE, Marruecos / EU, Morocco / EU, Maroc	Vegetal / Végétal	
Sacarosa / Sucrose / Saccharose	UE / EU	Vegetal / Végétal	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:
Quantum satis



Gélifiant Végétal en poudre 500g

Pflanzliches Geliermittel 500g

REF. SO38678




Alérgenos / Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --

Puede contener trazas de / May contains traces 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.

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

Energía/Energy/Energie:	1328,5 KJ / 314 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucidos:	74 g	Sal / Salt / Sel:	2,7 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	10,3 g	Sodio / Sodium / Sodium:	1080 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	8,7 g


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	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 microorganisms (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
58050000 	8414933570004	18414933570001	28414933570008	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 fabricación).

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"/>