



Gomme Kappa 600g

Kappa-Gummi 600g

REF. SO38690



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

Nombre / Name / Nom: GOMA KAPPA / KAPPA GUM / GOMME KAPPA 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: CARRAGENANOS EN POLVO / POWDERED CARRAGEENAN / CARRAGEÉNNANE EN POUUDRE

Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color blanco-amarillento / White-beige fine powder / Poudre fine blanc-beige.

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

Aplicaciones/Applications

Espesante: carragenanos (E407) / Thickener: carrageenan (E407) / Épaississant: Carraghénanes (E407)

España / Spain / Espagne

Vegetal / Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Verter el polvo (previamente mezclado con otros ingredientes secos) sobre agua mientras se aplica agitación vigorosa hasta su completa dispersión. Calentar a 90°C para disolución completa. Nunca vierta el líquido sobre el polvo / Pour the powder (previously mixed with other dry ingredients) on water while applying vigorous stirring until complete dispersion. Heat to 90°C for complete dissolution. Never pour the liquid onto the powder / Verser la poudre (préalablement mélangée avec d'autres ingrédients secs) sur l'eau tout en agitant vigoureusement jusqu'à dispersion complète. Chauffer à 90°C pour une dissolution complète. Ne versez jamais de liquide sur de la poudre.

Aplicación / Application: Cualquier elaboración líquida. Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade. Any liquid preparation / Exclusivement à usage alimentaire. Toute préparation liquide.

Observaciones / Observations: Es un agente modificador de textura: Gelificante, espesante, estabilizante, agente suspensor. Insoluble en agua fría; insoluble en solventes orgánicos o aceites vegetales. Suele gelificar a temperaturas inferiores a 60°C y forma geles transparentes y elásticos. Presenta reactividad con las proteínas. Tiene tendencia a la sinéresis. Es termoreversible. No es congelable / It is a texture modifying agent: Gelling agent, thickener, stabilizer, suspending agent. Insoluble in cold water; insoluble in organic solvents or vegetable oils. It usually gels at temperatures below 60°C and forms transparent and elastic gels. It shows reactivity with proteins. It has a tendency to syneresis. It is thermoreversible. It is not freezable / C'est un agent modificateur de texture : gélifiant, épaississant, stabilisant, suspendant. Insoluble dans l'eau froide; insoluble dans les solvants organiques ou les huiles végétales. Il se gélifie généralement à des températures inférieures à 60 °C et forme des gels transparents et élastiques. Montre une réactivité avec les protéines. Il a tendance à la synérèse. Il est thermoréversible. Il n'est pas congelable.

Elaboraciones / Elaborations: Gelatinas frías, espuma gelificada / Cold jellies, gelled foam / Gelées froides, mousse gélifiée.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:
1-10g/kg

Alérgenos /Allergens / Allergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes 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.



Gomme Kappa 600g

Kappa-Gummi 600g

REF. SO38690



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

Energía / Energy / Energie : 597 KJ / 149 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0,5 g	Vitamina C / Vitamin C / Vitamine C : - mg
Grasas / Fat / Matières grasses : 0,3 g	Proteína / Proteins / Protéines : 0,5 g	Vitamina D / Vitamin D / Vitamine D : 0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0,03 g	Sal / Salt / Sel : 1,6 g	Potasio / Potassium : 0 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans 0 g	Sodio / Sodium : 640 mg	Calcio / Calcium : 774 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries : 74,6 g	Hierro / Iron / Fer : 28 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 1 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : - µg	


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité : <5%	Cenizas / Ash / Cendres : 15-40%
-------------------------------------	----------------------------------

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

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

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
38690 	8414933571032	18414933571039	28414933571036	600g	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 / depuis 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. / C'est le même durée de vie (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 type="checkbox"/>	Kosher certified <input 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"/>