



NATUR EMUL 500G

REF. SO38850




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

**Nombre / Name / Nom:** NATUR EMUL 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:** POLVO EMULSIONANTE DE FIBRA DE CÍTRICOS / CITRUS FIBER EMULSIFYING POWDER / Poudre  
ÉMULSIFIANTE DE FIBRES D'AGRUMES

**Aspecto / Appearance / Aspect:** Polvo color crema / Cream powder / Poudre de couleur crème.



**Ingredientes / Ingredients / Ingrédients**

**Orígenes / Origin / Origines**

**Naturaleza/Nature**

**Aplicaciones/Applications**

Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)

USA

Vegetal/  
Végétale

**Modo de uso / Use / Utilisation:** Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión / Mix in one of the two phases (water or fat) of the preparation and integrate into the other phase, mixing continuously until obtaining the correct emulsion / Mélanger dans l'une des deux phases (eau ou grasse) de la préparation et intégrer dans l'autre phase, en mélangeant en continu jusqu'à l'obtention de l'émulsion correcte.

**Aplicación / Application:** Emulsiones en general, frías y calientes. Funcionalidad con un alto rango de pH / Emulsions in general, cold and hot. Functionality with a high pH range / Emulsions en général, froides et chaudes. Fonctionnalité avec une gamme de pH élevée.

**Observaciones / Observations:** Dispersable en grasas o líquidos acuosos. Ayuda a reducir el contenido de grasas como la yema de huevo en distintas elaboraciones dulces o saladas. Evita sinéresis en congelación / Dispersible in fats or aqueous liquids. It helps to reduce the fat content such as egg yolk in different sweet or salty preparations. Avoid syneresis in freezing / Dispersible dans les graisses ou les liquides aqueux. Il aide à réduire la teneur en graisses telles que le jaune d'oeuf dans différentes préparations sucrées ou salées. Évitez la synérèse par congélation.

**Elaboraciones / Elaborations:** Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (Bizcochos en general), masas fermentadas (Pan y derivados), helados y bebidas / Mayonnaise without eggs, creams, ganaches, beaten doughs (Biscuits in general), fermented doughs (Bread and derivatives), ice creams and drinks / Mayonnaise sans œufs, crèmes, ganaches, pâtes battues (Biscuits en général), pâtes fermentées (Pain et dérivés), glaces et boissons.  
<http://www.sosa.cat/textures.php?codi=59000025>

**Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:**

0,5-2%

## 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, 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

<b>Energía/Energy/Energie:</b>	936 KJ / 229 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:</b>	12,5 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b>	0,09 g
<b>Grasas/Fat/Matières grasses:</b>	1,07 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b>	7,36 g	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b>	35,8 mg
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b>	0,3 g	<b>Proteína/Proteins/Protéines:</b>	8,2 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b>	68,2 g



NATUR EMUL 500G


REF. SO38850


**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	Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Enterobacters(ufc/ml)	<10

**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
38850 	8414933572138	18414933572135	28414933572132	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'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 checked="" 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"/>