



Inuline à froid 500g

Inulin kalt 500g

REF. SO39461



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

Nombre / Name / Nom: INULINA EN FRÍO / INULIN COLD / INULINE À FROID
SOSA

Descripción legal/ Legal description/ Description légale: INULINA EN POLVO / INULIN IN POWDER / INULINE EN Poudre

Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:

Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro, ligeramente dulce / Neutral, slightly sweet / Neutre, légèrement sucré.

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



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients:

Orígenes / Origin / Origines:

Naturaleza/Nature:

Aplicaciones/Applications

Inulina / Inulin / Inuline

Alemania, Holanda, Bélgica, Francia / Netherlands, Belgium, France and Germany / Pays-Bas, Belgique, France et Allemagne

Vegetal / Végétale

Modo de uso / Use / Utilisation: Se hidrata en frío con fuerte agitación (túrmix) durante un minuto y reposo mínimo de 12 horas en nevera / It hydrates in cold with strong agitation (turmix) during one minute and minimum rest of 12 hours in refrigerator / Il s'hydrate à froid avec une forte agitation (turmix) pendant une minute et un minimum de 12 heures de repos au réfrigérateur.

Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.

Observaciones / Observations: Fibra alimentaria con actividad prebiótica derivada de la fructosa extraída de raíces y tubérculos. 100% congelable siempre después de les 12 h. de reposo en nevera / Dietary fiber with prebiotic activity derived from fructose extracted from roots and tubers. 100% freezing always after 12 h. Of rest in refrigerator / Fibres alimentaires à activité prébiotique dérivées du fructose extrait des racines et des tubercules. 100% congelable toujours après 12 h. repos au frigo.

Elaboraciones / Elaborations: Inulina se está utilizando en el procesamiento de alimentos por sus propiedades como almidón. Inulina puede servir como sucedáneo de harina, sin aportar sabor y con una textura y palatabilidad muy similar a la de las grasas. Se puede aplicar, en numerosos productos, especialmente lácticos y helados, la inulina se usa para reemplazar a las grasas / Inulin is being used in food processing for its properties as a starch. Inulin can serve as a substitute for flour, without adding flavor and with a texture and palatability very similar to that of fats. It can be applied, in numerous products, especially lactic and ice creams, inulin is used to replace fats / L'inuline est utilisée dans la transformation des aliments pour ses propriétés féculentes. L'inuline peut être utilisée comme substitut de la farine, sans ajouter de saveur et avec une texture et une appétence très similaires à la graisse. Elle peut être appliquée, dans de nombreux produits, notamment lactiques et glaces, l'inuline est utilisée pour remplacer les graisses.

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

50-100g/L

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.

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA/ USA/ US

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

Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, Peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame



Inuline à froid 500g

Inulin kalt 500g

REF. SO39461



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

Energía/Energy/Energie:	839 KJ / 208 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	7 g	Sal / Salt / Sel:	0,1 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	7 g	Sodio / Sodium / Sodium:	40 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	90 g


Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité:	<5%	SOLIDS:	95%	POD:	10%	PAC:	6%
Cenizas / Ash / Cendres:	<0,2%						

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (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
39461 	8414933333845	18414933333842	28414933333849	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 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 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"/>