



Flaxfiber 600g

REF. SO42151



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

Nombre / Name / Nom: FLAXFIBER	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: FIBRA VEGETAL DE LINO EN POLVO / FLAX VEGETAL FIBER IN POWDER / FIBRE VÉGÉTALE DE LIN EN POUDRE	Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / white powder / Poudre de couleur blanc.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Fibra vegetal de lino / Flax vegetal fiber / Fibre végétale de lin	Italia, Francia, Hungría, China, Canadá, Estados Unidos / Italy, France, Hungary, China, Canada, USA/ Italie, France, Hongrie, Chine, Canada, USA	Vegetal / Végétale (<i>Linum usitatissimum</i>)	Modo de uso / Use / Utilisation: Fácilmente soluble-dispersable en agua, tanto en condiciones de frío y calor, en un amplio rango de pH / Easily soluble-dispersible in water, both under hot and cold conditions, over a wide pH/ Facilement soluble/dispersible dans l'eau, à la fois dans des conditions chaudes et froides, sur un large pH. Aplicación / Application: Permite sustituir la funcionalidad estabilizante y espesante de la goma xantana en proporción 1:2. Apto exclusivamente para uso alimentario / Allows substituting the stabilizing and thickening functionality of xanthan gum in a 1:2 ratio. Exclusively for food grade / Permet de substituer la fonctionnalité stabilisante et épaississante de la gomme xanthane dans un rapport 1:2.Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Capacidad espesante, estabilizante, emulsionante y agente suspensor / Thickening, stabilizing, emulsifying and suspending agent capacity / Pouvoir épaississant, stabilisant, émulsifiant et agent de suspension, Elaboraciones / Elaborations: Salsas y coulis, mousses y merengues, helados y sorbetes, en masas batidas, masas fermentadas y pan, galletas y masas secas, bebidas / Sauces and coulis, mousses and meringues, ice creams and sorbets, in batters, fermented doughs and bread, cookies and dry dough, beverages / Sauces et coulis, mousses et meringues, glaces et sorbets, en pâtes, pâtes et pains fermentés, biscuits et pâtes sèches, boissons.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
0,5 - 4%			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe	
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.

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.

Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía / Energy / Energie :	920 KJ / 220 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0,5 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat /Matières grasses :	2 g	Proteína / Proteins /Protéines :	4 g	Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	- µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0,1 g	Sal / Salt / Sel :	0,5 g	Potasio / Potassium :	0 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	- g	Sodio / Sodium :	200 mg	Calcio / Calcium :	- mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	- mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	76 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	9 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- µg		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	
Humedad / Humidity / Humidité: <10%	Cenizas/ Ash/ Cendres: <2%

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques			
Microorganismos / Microorganism / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganism / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<100	Enterobacterias (ufc/ml)	<10 ⁴
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Bacillus cereus (ufc/ml)	<100

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
42151	8414933012191	18414933012198	28414933012195	600g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP



Flaxfiber 600g

REF. SO42151

Page : 2 / 2



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: 15 meses / 15 months / 15 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 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"/>