

		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
				Data / Date: 29/11/2021	
				Código producto / Product code / Code produit: -	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48656	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90	
				RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: VEGAN MOUSSE GELATINE SOSA			Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale POLVO GELIFICANTE PARA LA PREPARACION DE MOUSSE / GELLING POWDER FOR MOUSSE PREPARATION / POUDRE GELIFIANTE POUR PREPARATION DE MOUSSE			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color blanco / White powder / Poudre blanche. 		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature	
Almidón de tapioca / Tapioca starch / Amidon de tapioca		Tailandia / Thailand / Thaïlande		Vegetal/ Végétale	
Gelificante: agar agar (E406) / Gelling agent: agar agar (E406) / Gélifiant: agar agar (E406)		España / Spain / Espagne		Vegetal/ Végétale	
			Modo de uso / Use / Utilisation: Añadir el polvo a la crema base de la mousse fría. Mezclar y calentar entre 90 a 100°C sin dejar de remover. Dejar enfriar entre 50-60°C y mezclar con la parte aireante con movimientos envolventes. Verter en moldes o recipiente escogido y enfriar. Se puede congelar sin producir sinéresis / Add the powder to the base cream of the cold mousse. Mix and heat between 90 to 100°C while continuing stir. Allow to cool between 50-60°C and mix with the aerating part with enveloping movements. Pour in molds or container chosen and cool. It can be frozen without producing syneresis / Ajouter la poudre à la crème de base de la mousse froide. Mélanger et chauffer entre 90 et 100°C tout en continuant remuer. Laisser refroidir entre 50 et 60°C et mélanger avec la partie aérée avec des mouvements enveloppants. Verser dans les moules ou le récipient choisi et laisser refroidir. Il peut être congelé sans produire de synérèse.		
			Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.		
			Observaciones / Observations: Permite la gelificación de todo tipo de mousse con un amplio rango de pH. Es un producto hidrocoloide por lo que se debe aplicar siempre a la parte acuosa de la receta. Es recomendable aportar la parte aérea de la mousse mediante un merengue realizado con proteína vegetal, permitiendo trabajar a temperaturas elevadas y dando tiempo suficiente a la incorporación completa de la parte aireante y distribución en los recipientes deseados, antes que se produzca la gelificación / It allows the gelation of all types of mousse with a wide pH range. It is a hydrocolloid product by which should always be applied to the aqueous part of the recipe. It is advisable to provide the aerial part of the mousse through a meringue made with protein vegetable, allowing to work at high temperatures and allowing sufficient time for incorporation complete of the aerating part and distribution in the desired containers, before the gelation / Permet la gélification de tous types de mousse avec une large gamme de pH. C'est un produit hydrocolloïde, il doit donc toujours être appliqué sur la partie aqueuse de la recette. Il est conseillé d'ajouter la partie aérienne de la mousse au moyen d'une meringue à base de protéines végétales, en lui permettant de travailler à haute température et en laissant suffisamment de temps pour l'incorporation complète de la partie aérée et la distribution dans les récipients souhaités, avant la gélification.		
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:			Elaboraciones / Elaborations: Gelificación de mousses veganas de frutas y citricos, chocolates, frutos secos o especias / Gelification of vegan fruit and citrus mousses, chocolates, nuts or Spices / Gélification de mousses végétaliennes aux fruits et aux agrumes, chocolats, noix ou épices.		
			1.5 - 2.5 %		
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, cacahuetes, 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 : 1192 KJ / 282 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : 0 mg	
Grasas / Fat / Matières grasses : 0,1 g		Proteína / Proteins /Protéines : 0,3 g		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0,06 g		Sal / Salt /Sel : 0,9 g		Potasio / Potassium : 0 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g		Sodio / Sodium : 360 mg		Calcio / Calcium : 0 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 43 g		Hierro / Iron / Fer : 0 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 49 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : 0 µg			
Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas/ Ash/ Cendres: < 6,5%			

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur	Microorganismos / Microoorganisms / 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 ³
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent	Enterobacteries (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
48656 	8414933006015	18414933006012	28414933006019	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’inviolabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écriture sur le document de livraison.					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <60%. Temperatura entre 15-25ºC. 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.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM	☒	Clean Label	☐	Halal certified	☐
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒