

	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: 48667								
			Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 20								
		RGSEAA: 31.01506/B									
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit											
Nombre / Name / Nom: FRUIT PECTIN NH SOSA		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique: Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro, dulce / Neutral, sweet / Neutre, doux.									
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: POLVO GELIFICANTE PARA GLASEADO A BASE DE FRUTAS / GELLING POWDER FOR FRUIT-BASED GLAZE / POUDRE GELIFIANTE POUR GLAÇAGE A BASE DE FRUITS		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino blanco / White fine powder / Poudre fine blanche. 									
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines		Naturaleza/Nature		Aplicaciones/Applications					
Espesante: pectina midada (E440ii) / Thickener: amidated pectin (E440ii) / Épaississant: pectine amidée (E440ii)		Francia / France		Vegetal / Végétal		Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar con el azúcar y añadir ácido cítrico, llevar a ebullición 105°C y dejar enfriar / Mix with sugar and add citric acid. Boil at 105°C and alloe to cool / Mélande avec dusucre et ajouter de l'acide citrique. Faire bouillir à 105°C et laisser refroidir. Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario. pH adecuado 3,5-3,7. Mínimo 40% de azúcar añadido + ácido / Exclusively for food grade. pH adequate 3,5-3,7. Minimum 40% added sugar + acid / Exclusivement à usage alimentaire. pH approprié 3,5-3,7. Au moins 40% de sucre ajouté + acide. Observaciones / Observations: Gelificación lenta, efecto final en 24h. Geles firmes, brillantes, elásticos, termorreversibles. Óptimo para congelar y descongelar / Slow gelling, final effect in 24h. Firm, brilliant, elastic, thermo-reversible gels. Optimum for freezing and thawing / Gélification lente. Effet final au bout de 24h. Gels thermoréversibles, fermes, brillants et élastiques. Parfait pour congeler et décongeler. Elaboraciones / Elaborations: Para nappage de frutas, geles de frutas, mermeladas y productos para untar no tradicionales en los que la incorporación de ácido no es un problema / For fruit nappage, fruits gels, jams and fruit non-traditional spreads in which acid incorporation is not a problem / Pour napper les fruits, gélifier les fruits, les confitures et les pâtes de fruits non traditionnelles où l’ajout d’acide n’est pas un inconvénient. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58030000					
Estabilizante: difosfato de disodio (E450i) / Stabiliser: disodium diphosphate (E450i) / Stabilisant: diphosphate disodique (E450i)		Francia / France		Sintético / Synthetic / Synthétique							
Dextrosa / Dextrose		Francia / France		Vegetal / Végétal							
Acidulante: fosfato tricalcico (E341iii) / Acid: tricalcium phosphate (E341iii) / Acidifianti: phosphate tricalcique (E341iii)		Francia / France		Mineral / Minéral							
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:											
Glaseados o gelificados suaves: / Soft nappage: / Nappage neutre: 0,5-1%											
Glaseados o gelificados rígidos: / Hard nappage: / Nappage: 1,5-2%											
Cremas: / Custards and cremeux: / Crème anglaise: 1,5-2%											
Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe											
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, 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 / Alergènes - EUA/ USA/ US											
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes 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 :		670 KJ / 160 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :		12 g		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :		0 mg	
Grasas / Fat / Matières grasses :		0 g		Proteína / Proteins /Protéines :		2 g		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :		0 µg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:		0 g		Sal / Salt / Sel :		19,5 g		Potasio / Potassium :		140 mg	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :		0 g		Sodio / Sodium :		7800 mg		Calcio / Calcium :		880 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :		0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :		54 g		Hierro / Iron / Fer :		10 mg	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		12 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :		0 µg					

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%			Cenizas/ Ash/ Cendres: 23%		
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	Enterobacteries (ufc/ml)		<10
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (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
48667 	8414933006244	18414933006241	28414933006248	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’invio					
Conservación/Conservation: En un lugar seco (humdedad <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.					
Garantiza / Guarantee / Garantie			Certificació / Certificate / Certificat		
No OGM ☒	Clean Label ☐	Halal certified ☒	Kosher certified ☒		
No ionization ☒	Bio certified ☐	Halal suitable ☒	Kosher suitable ☒		
Trans fat free ☒		Vegetarians ☒	Vegan ☒		