

 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: 48669					
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 39					
		RGSEAA: 31.01506/B					
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit							
Nombre / Name / Nom: AGAR AGAR 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: AGAR-AGAR EN POLVO / AGAR-AGAR IN POWDER / AGAR-AGAR EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco-beige / White-beige fine powder / Poudre fine blanc-beige.					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Aplicaciones/Applications					
Orígenes / Origin / Origines							
Naturaleza/Nature							
Gelificante: Agar-agar (E406) / Gelling agent: Agar-agar (E406) / Gélifiant: Agar-agar (E406)		Modo de uso / Use / Utilisation: Calentar a 90°C y utilizar inmediatamente. Gelifica a 60°C. Se puede recalentar las veces que haga falta. / Heat to 90°C and then use. Gelling temperature 60°C. You can re-heat it as many times as you wish. / Faire chauffer à 90°C et utiliser immédiatement. Température de gélification 60°C. Peut être réchauffé aussi souvent que nécessaire.					
Dextrosa / Dextrose / Dextrose		Aplicación / Application: Cualquier elaboración líquida / Any liquid elaboration / Toute élaboration liquide.					
		Observaciones / Observations: Es una alga que nos permite gelificar cualquier líquido convirtiéndose en una gelatina que podemos servir fría o caliente. Resistente al calor (90°C), no a la congelación. Termo reversible. En medios ácidos, gelifica menos. Gelatina poco elástica / It is a seaweed that allows us to gel any liquid becoming a gelatin that we can serve cold or hot. Heat resistant (90°C), not resistant to freezing, thermo reversible, jellifies less in acid mediums, gelatine not very elastic / C'est une algue qui nous permet de gélifier tout liquide devenant une gélatine que l'on peut servir froide ou chaude. Résistant à la chaleur (90°C), non résistant au congélation, thermo réversible, gélifie moins en milieu acide, gélatine peu élastique.					
Dosis recomendada / Dosage recommendation / Dosage recommandé:		Elaboraciones / Elaborations: Caviar sólido, gelatina caliente < 90°C. Espumas calientes, espumas frías gelatina caliente > 90°C, gelatina fría, puré frío y velos / Hard caviar, hot gelatines (< 90°C). Gelatines, purees, veils and foams / Caviar solide, gélatine chaude <90°C Mousses chaudes, mousses froides gélatine chaude> 90°C, gélatine froide, purée froide et voiles.					
2-15 g/Kg		https://www.sosa.cat/ca-es/agar-agar-500g-sosa					
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 amount 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.					
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 :	740 KJ / 180 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	5 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg		
Grasas / Fat / Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins /Protéines :	0 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 :	0,8 g	Potasio / Potassium :	35 mg		
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	320 mg	Calcio / Calcium :	110 mg		
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	83 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg		
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	5 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: 2%					
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques							
Microorganismos / Microorganims / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganims / Micro-organisme		Valor / Valeur	
Staphylococcus (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 microrganims (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		
48669 	8414933006268	18414933006265	28414933006262	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	☒