



# Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique

Revisión / Revision / Révision: 14
Data / Date: 24/11/2021
Código producto / Product code / Code produit: 58050029
Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38683
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

<b>Nombre / Name / Nom:</b> GLUCONOLACTATO / GLUCONOLACTAT / GLUCONOLACTAT SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Neutro / Neutral / Neutre.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> POLVO GELIFICANTE PARA LA PREPARACIÓN DE LÍQUIDOS / GELLING POWDER FOR LIQUID PREPARATION / POUVRE DE GÉLIFICATION POUR PRÉPARATION LIQUIDE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Polvo fino blanco / Fine white powder / Poudre fine blanche.



## Ingredientes / Ingredients / Ingrédients % Orígenes / Origin / Origines Naturaleza/Nature

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	%	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
Corrector de la acidez: lactato de calcio (E327) / Acidity regulator: calcium lactate (E327) / Correcteur d'acidité: lactate de calcium (E327)	50	Holanda, Alemania / Netherland, Germany / Pays-Bas, Allemagne	Sintético / Synthetic / Synthétique	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Incorporar a la mezcla que deseemos enriquecer / Mix with elaboration you would like to enrich / Incorporer dans le mélange que nous voulons enrichir. <b>Aplicación / Application:</b> Mezclas para la esferificación inversa pobres en calcio. Apto exclusivamente para uso alimentario / Product mixes for inverse spherifications which are poor in calcium. Exclusively for food grade / Mélanges pour la sphérification inverse pauvres en calcium. Exclusivement à un usage alimentaire. <b>Observaciones / Observations:</b> Mezcla de dos sales que nos permiten incorporar calcio a un medio sin aporte de sabor. Ayuda a aportar el calcio suficiente a un líquido para que reaccione con el Alginato y pueda esferificarse. Totalmente insípido / Mix of two salts, which allows to incorporate calcium into a medium without adding any flavour. It helps us to add enough calcium in order to react with Alginat and create a sphere. Totally tasteless / Mélange de deux sels qui nous permettent d'incorporer du calcium dans un milieu sans ajouter de saveur. Il aide à fournir suffisamment de calcium à un liquide pour qu'il réagisse avec l'alginate et puisse sphérifier. Totalement insipide. <b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Esferificación inversa / Reverse spherification / Sphérification inversée. <a href="https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050029">https://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050029</a>
Corrector de la acidez: gluconato de calcio (E578) / Acidity regulator: calcium gluconate (E578) / Correcteur d'acidité: gluconate de calcium (E578)	50	Italia, Alemania / Italy, Germany / Italie, Allemagne	Vegetal / Végétale	

Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:

20 g/Kg

## Alérgenos /Allergens / Alergènes

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --	Puede contener trazas de / May contain traces of / Peut contenir des traces de: --
---	--

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

Energía / Energy / Energie :	1056 KJ / 253 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 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 :	0,04 g	Potasio / Potassium :	0 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	16 mg	Calcio / Calcium :	10500 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries :	0 g	Hierro / Iron / Fer :	0 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	82 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg		


## Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité: <5%

## Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (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 microorganims (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

## 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
38683					
	8414933570509	18414933570506	28414933570503	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 (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.

**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 type="checkbox"/>	Halal certified	<input type="checkbox"/>	Kosher certified	<input checked="" 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"/>

**Diagrama de flujo SOSA INGREDIENTS SL. / Flow chart SOSA INGREDIENTS SL. / Diagramme de flux SOSA INGREDIENTS SL.**

