



Nom du produit :	ELASTIC
Code de l'article :	58050036
Code EAN :	8414933570325
No RGSEAA :	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPTION :

Gélifiant.

2. APPLICATIONS ALIMENTAIRES :

ELASTIC est un additif alimentaire utilisé comme texturant. ELASTIC est un agent gélifiant particulièrement adapté à la préparation de desserts gélifiés transparents.

3. COMPOSITION :

Maltodextrine (maïs), agents épaississants : gomme de caroube (E410), carraghénane (E407) ; régulateur d'acidité : citrate tripotassique (E332ii).

4. PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES :

Goût : neutre.

Arôme : neutre.

Aspect : Poudre de couleur crème.

5. VALEURS NUTRITIONNELLES (100 g) :

ÉNERGIE	248,2 kcal 1048,5 KJ
LIPIDES	0g
acides gras saturés	0g
GLUCIDES	58g
sucre	48,2g
PROTÉINES	0g
SEL	0g
FIBRES	14,7g

6. PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Micro-organismes aérobies mésophiles (ufc/g)	<1000
Moisissures (ufc/g)	<10
Levures (ufc/g)	<10
Coliformes totaux	absence
<i>E. coli</i> (ufc/g)	absence
<i>Salmonella spp.</i> (ufc/25 g)	absence

7. CONDITIONNEMENT :

Pot noir en plastique de 750 g. Pack de 6 pots.

8. STOCKAGE :

Conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière, dans un emballage bien fermé.

Les renseignements fournis dans ce document correspondent à nos connaissances actuelles.

Toutes les informations contenues sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision.

Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation des produits décrits et les niveaux de dosage sont conformes aux lois et règlements en vigueur dans leur contexte d'application. Sosa Ingredients S.L. ne pourra en aucun cas être tenu responsable de toute plainte, perte ou dommage à un tiers. De même, Sosa Ingredients S.L. décline toute responsabilité pour tout dommage direct, indirect, particulier ou accidentel, et ce même dans le cas où la société aurait été prévenue d'un tel risque.

9. DATE LIMITE DE CONSOMMATION :

À consommer de préférence dans un délai de 24 mois à compter de la date de production, sous réserve que le produit soit conservé dans son emballage scellé d'origine et dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus.

10. LISTE DES ALLERGÈNES :

TYPE	INGRÉDIENT		RISQUE CONTAMINATION CROISÉE ATELIER	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou ses dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimé en SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11. PRODUIT SANS GRAS TRANS :

Sosa Ingredients S.L. déclare que le produit décrit dans ce document a été préparé sans utiliser de graisses hydrogénées.

12. ATTESTATION DE CONFORMITÉ OGM UE :

Après une analyse approfondie de tous les ingrédients utilisés dans ce produit pour évaluer toute source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous :

INGRÉDIENT	Présence		Origine OGM (oui/non)
	OUI	NON	
chicorée	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
betterave à sucre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet
blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	sans objet

12. INFORMATIONS SUR LES LOIS LOCALES EN VIGUEUR :

Il est du devoir de l'utilisateur de vérifier que la liste des ingrédients ou les doses recommandées dans le présent document sont conformes à la législation en vigueur dans le pays ou la région d'utilisation.

Les renseignements fournis dans ce document correspondent à nos connaissances actuelles.

Toutes les informations contenues sont considérées valides jusqu'à publication d'une nouvelle révision.

Il appartient au client de s'assurer que l'utilisation des produits décrits et les niveaux de dosage sont conformes aux lois et règlements en vigueur dans leur contexte d'application. Sosa Ingredients S.L. ne pourra en aucun cas être tenu responsable de toute plainte, perte ou dommage à un tiers. De même, Sosa Ingredients S.L. décline toute responsabilité pour tout dommage direct, indirect, particulier ou accidentel, et ce même dans le cas où la société aurait été prévenue d'un tel risque.