SOSA INGREDIENTS S.L.	Fiche Technique	Revision: 04 Date: 02/09/2015

Name:	AGENT GELIFIANT VEGETAL EN POUDRE
Item Code:	58050000 (500g) 02180010 (150g HC) 58070000 (10Kg)
EAN Code:	8414933570004 8414933581390 8414933026006
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. DESCRIPTION:

Ingrédient d'origine naturelle. Agent gélifiant pour des gels à base d'eau complètement transparents. Origine: Europe.

2. APPLICATIONS:

Les gelatins sont des ingredients d'origine naturelle qui ont une grande capacité d'absorption des molécules d'eau et ainsi empêchent leur separation.

Dans le cas d'une gélatine végétale, elle est utilisée en la faisant bouillir puis en la versant pour remplir les moules. C'est une géatine très élastique/flexible qui absorbe bien l'eau. Elle peut être utilisée pour glacer des fruits. La temperature gélifiante est de: 60ºC.

3. DOSAGE:

Dosage: 50g/Kg pour obtenir un gel ferme.

4. COMPOSITION:

Maltodextrine, agent épaississant: carraghénane (E407), dextrose, sel de remplacement: chlorure de potassium (E508), acidifiant: citrate trisodique (E331iii), agent épaississant: gomme de caroube (E410), sucrose.

5. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

Goût: neutre.

Arôme: neutre.

Apparence: poudre blanc crème/marron clair de goût et odeur neutres.

6. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:

HUMIDITE	5%
CENDRE	34%

7. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

ENERGIE	240 KCal 1020 KJ
LIPIDES Dont Saturés	0.0g 0.0g
GLUCIDES Sucres	61g 26g
PROTEINES	0.0g
SEL	8.8g
FIBRE ALIMENTAIRE	21g

8. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

Microorganismes aérobies mésophiles (cfu/g)	<5000
Moules (cfu/g)	<500
Levures (cfu/g)	<500
Coliformes totaux	Absence
E. coli (cfu/g)	Absence
Salmonelle spp. (cfu/25g)	Absence

9. EMBALLAGE:

Pot en polypropylene noir de 500g. Cartons de 6 pots.

Pot transparent de 150g. Cartons de 4 pots.

Boîte de 10kg.

10. CONSERVATION:

Conserver dans un endroit sec et ambiant, à l'abri de la lumière.

11. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A utilizer dans les 24 mois suivant la date de production si le produit a été conserve dans un carton scellé et dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.

12. LISTE DES ALLERGENES:

TYPE	INGREDIENT		ROOM (TRACES)	
	YES	NO	YES	NO
Céréales contenant du gluten ou dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	☐	☒	☐	☒
Crustacés et produits à base de crustacés	☐	☒	☐	☒
Poisson et produits à base de poisson	☐	☒	☐	☒
Oeufs et produits à base d'oeufs	☐	☒	☐	☒
Arachides et produits à base d'arachide	☐	☒	☐	☒
Soja et produits à base de soja	☐	☒	☐	☒
Lait et dérivés	☐	☒	☒	☐
Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, anacardier, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	☐	☒	☐	☒
Céleri et dérivés	☐	☒	☐	☒
Moutarde et dérivés	☐	☒	☐	☒
Graines de sesame et produits à base de sésame	☐	☒	☐	☒
Dioxyde de soufre et sulfures à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimé en SO2.	☐	☒	☐	☒
Lupin et autres produits	☐	☒	☐	☒
Mollusques et autres produits	☐	☒	☐	☒

13. DECLARATION SUR LA GRAISSE TRANS:

Nous, Sosa, déclarons par la présente que le produit relatif à ce document a été élaboré sans utiliser de matières grasses hydrogénées

14. DECLARATION SUR LES OGM UE:

Après un examen approfondi de tous les ingrédients utilisés dans ce produit et compte tenu de sa source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous:

INGREDIENT	Presence		Origine-GM (oui/non)
	OUI	NON	
Chicoré	☐	☒	Non applicable
Coton	☐	☒	Non applicable
Maïs	☐	☒	Non applicable
Pomme de terre	☐	☒	Non applicable
Colza	☐	☒	Non applicable
Soja	☐	☒	Non applicable
Betterave	☐	☒	Non applicable
Tomate	☐	☒	Non applicable
Blé	☐	☒	Non applicable

15. INFORMATIONS LOCALES DE DROIT APPLICABLE:

L'utilisateur aura le devoir de vérifier que les ingrédients et / ou les doses recommandés dans cette fiche sont adaptés à la législation locale applicable dans le pays ou la zone d'utilisation.