

<b>SOSA INGREDIENTS S.L.</b>	<b>Fiche Technique</b>	<small>Revision:6 Date: 18/04/2016</small>
------------------------------	----------------------------	--

<b>Name:</b>	PRO PANNACOTTA (IOTA)
<b>Item Code:</b>	58050064 (800g) 58050074 (3,5 kg) 02180070 (50g HC) 58050071 (15kg) 58050090 (300g)
<b>EAN Code:</b>	8414933571049 8414933482291 8414933458401 8414933458418 8414933302346
<b>RGSEAA:</b>	31.04482/CAT – 31.01506/B

### 1. DESCRIPTION:

Additif alimentaire pour les crèmes en poudre, basé sur de la carraghénane pure. La carraghénane est un polysaccharide naturel présente dans différentes familles d'algues rouges de la classe Rhodophyceae. C'est un agent qui modifie la texture: agent gélifiant, épaississant, stabilisateur, agent de suspension.

Il est insoluble dans l'eau froide; mais soluble dans de l'eau chaude (80-90°C): il est aussi insoluble dans des solvants organiques ou des huiles végétales.

### 2. APPLICATIONS:

Verser la poudre (mélangée au reste des ingrédients secs) dans l'eau en mélangeant vigoureusement jusqu'à complète homogénéité. Chauffer à 90°C pour une dissolution complète. Ne jamais verser le liquide dans la poudre.

Forte capacité d'absorption de l'eau.

Crée du gel en présence d'ions de calcium.

Gel réversiblement thermo-faible, cohésif et élastique.

En petite concentration, il est en capacité de créer des gels qui sont détruits en remuant et en les recouvrant du reste. Il réduit la synérèse.

Bon en bouche et savoureux.

Sa fonctionnabilité peut être réduite en fonction du pH.

### 3. DOSAGE:

**Dosage:** 2-15g/kg.

### 4. COMPOSITION:

Carraghénane (E407) (100%).

### 5. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

**Goût:** neutre.

**Arôme:** neutre.

**Apparence:** poudre fine blanc-beige.

**6. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:**

Humidité	<12%
Cendre	15 – 40%
Viscosité	>5mPa·s

**7. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):**

<b>ENERGIE</b>	193 KCal 808 KJ
<b>LIPIDES</b> Dont saturés	<0.01g
<b>GLUCIDES</b> Sucres	14.88g 12.17g
<b>PROTEINES</b>	0.16g
<b>SEL</b>	2.2g
<b>FIBRE ALIMENTAIRE</b>	61.6g

**8. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:**

Microorganismes aérobies mésophiles (cfu / g)	<5000
Moules (cfu/g)	<300
Levures (cfu/g)	<300
<i>E. coli</i> (cfu/g)	Not present
<i>Salmonelle spp.</i> (cfu/25g)	Not present

**9. EMBALLAGE:**

Pot noir polypropylene de 800g. Carton de 6 pots.

Pot noir polypropylene de 3.5kg. Carton de 2 pots.

Pot transparent de 50g. Emballage de 6 pots.

Boite 15kg.

Pot de 300g. Carton de 12 pots.

**10. CONSERVATION:**

A conserver dans un endroit sec, ambiant, à l'abri de la lumière, dans des pots fermés.

**11. A CONSOMMER DE PREFERENCE:**

Consommer de préférence dans les 24 mois à partir de la date de production si le produit a été conservé dans un emballage scellé et dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.

**12. LISTE DES ALLERGENES:**

TYPE	INGREDIENT		USINE (TRACES)	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou 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"/>
Poisson et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<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 dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, anacardiens, pécanes, 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 sulfures à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimé en SO <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et autres produits	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**13. DÉCLARATION LIBRE DE TRANS FAT:**

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

**14. DÉCLARATION DE L'UE SUR LES OGM :**

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		Origin-GM (oui/non)
	OUI	NO	
Chicoré	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Betterave	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable

**15. DECLARATION EUROPEENNE:**

Nous, Sosa ingrédients, déclarons par la présente que le produit relatif à ce document est propre à la consommation humaine lorsqu'il est appliqué à l'alimentation dans l'Union européenne. Ce produit et son processus de production sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne.