

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 12	
		Data / Date: 10/11/2023	
		Código producto / Product code / Code produit: 58050066	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38549	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 3912 31	
		RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: CMC 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: GOMA DE CELULOSA EN POLVO / CELLULOSE GUM IN POWDER / GOMME DE CELLULOSE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo blanco / White powder / Poudre blanche.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
espesante: Carboximetilcelulosa sódica (E466) / thickener: Sodium carboxy methyl cellulose (E466) / épaississant: Carboxyméthyl-cellulose sodique (E466).	Alemania / Germany / Allemagne	Vegetal / Vegetable / Végétale	
		Aplicaciones/Applications	
		Modo de uso / Use / Utilisation: Aplicar en frío e incorporarlo con agitación / Apply cold and incorporate it with agitation / Appliquer à froid et incorporer sous agitation.	
		Aplicación / Application: Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire.	
		Observaciones / Observations: Mezclar siempre con los sólidos de la receta para evitar la formación de grumos cuando entre en contacto con los líquidos / Always mix with the solids in the recipe to avoid the formation of lumps when in contact with liquids / Toujours mélanger avec les solides de la recette pour éviter la formation de grumeaux au contact des liquides.	
		Elaboraciones / Elaborations: Endurecedor de fondant, pasta de azúcar i mazapan para facilitar el modelado y el secado. Mejora la elasticidad a las masas panarias. Mezclado con líquido se consigue cola alimentaria, indicado para la decoración de pasteles, o como protector para cubrir frutos. Estabilizante de productos listos para cocer / Fondant hardener, sugar paste and marzipan to facilitate modeling and assecat. Improves elasticity to panic masses. Mixed with liquid, food glue is obtained, indicated for decorating cakes, or as a protector to cover fruits. Stabilizer for ready-to-cook products / Durcisseur à fondant, pâte à sucre et pâte d'amande pour faciliter le modelage et l'assecat. Améliore l'élasticité aux masses de panique. Mélangée à du liquide, on obtient de la colle alimentaire, indiquée pour décorer des gâteaux, ou comme protecteur pour recouvrir des fruits. Stabilisant pour produits prêts à cuire.	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
0.5-1.5g/kg.			
Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa/Europe/L'Europe			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:	
		Huevos, cacahuetes, 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 / Allergènes - EUA/ USA/ US			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Milk, Egg, peanuts, soy, tree nuts, sesame.	
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g			
Energía / Energy / Energie :	0 KJ / 0 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0 g
Grasas / Fat /Matières grasses :	0 g	Proteína / Proteins /Protéines :	0 g
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés:	0 g	Sal / Salt /Sel :	23,8 g
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	9500 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	0 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	0 µg
		Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0 mg
		Vitamina D/ Vitamin D/ Vitamine D :	0 µg
		Potasio / Potassium :	0 mg
		Calcio / Calcium :	10 mg
		Hierro / Iron / Fer :	0,5 mg

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Humedad / Humidity / Humidité:	<5%	Cenizas /Ash /Cendres:	0,50%
---------------------------------------	-----	-------------------------------	-------

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	Enterobacters(cfu/g)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (cfu/g)	<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
38549 	8414933568070	18414933568077	28414933568074	600g	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 (humedad <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 / depuis 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. / C'est le même durée de vie (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

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 ☒