

Sosa		Revisión / Revision / Révision: 3	
		Data / Date: 27/05/2025	
		Código producto / Product code / Code produit: -	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48692	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1108 20	
		RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: INULINA EN CALIENTE / INULIN HOT SOSA / INULINE À CHAUD		Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:	
		Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.	
Descripción legal/ Legal description/ Description légale INULINA EN POLVO / INULIN IN POWDER / INULINE EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo fino de color blanco / White fine powder / Poudre blanche fine.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	
Naturaleza/Nature		Aplicaciones/Applications	
Inulina / Inulin / Inuline	Holanda, Bélgica, Francia y Alemania / Netherlands, Belgium, France and Germany / Pays-Bas, Belgique, France et Allemagne	Vegetal / Végétal*	Modo de uso / Use / Utilisation: Disolver en líquido a 70°C para que se rompa completamente / Dissolve in liquid at 70°C for it to completely break up / Dissoudre dans un liquide à 70°C pour qu'il se décompose complètement. Aplicación / Application: Tiene una propiedad de formación de gel que retiene grandes cantidades de agua. Cualquier elaboración con contenido acuoso o graso. Apto exclusivamente para uso alimentario / It has a gel forming property that retains large amounts of water. Any production with aqueous or fatty content. Exclusively for food grade / Présente la propriété de former des gels retenant une grande quantité d'eau. Toute production à teneur aqueuse ou grasse. Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations: Se hidrata en frío con agitación fuerte durante un minuto (mezclador), actúa tibio y se deja reposar por un mínimo de 12 horas en el refrigerador. 100% congelar después de 12 horas de descanso en el refrigerador. Es termorreversible entre 35 y 40°C. Previene la sinéresis al descongelar. It is hydrated in cold with strong stirring for a minute (mixer), act warm and leave at rest for a minimum of 12 hours in the refrigerator. 100% freeze after 12 hours rest to the refrigerator. It is thermoreversible between 35 and 40°C. It prevents syneresis while defrosting / Il est hydraté à froid sous forte agitation pendant une minute (mélangeur), agir au chaud et laisser reposer au minimum 12 heures au réfrigérateur. 100% de congélation après 12 heures au réfrigérateur. Il est thermoréversible entre 35 et 40°C. Il empêche la synérèse lors du dégivrage. Elaboraciones / Elaborations: Sustituto de grasas en mousse, helados y cremas. Cremosos sin grasa. Agente de carga / Substitute for fats in mousse, ice-cream and creams. Fat-free creams. Bulking agent / Substitut aux graisses dans les mousses, les glaces et les crèmes. Crèmes sans gras. Agent de charge. http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=00100008
*Fibra dietética con actividad prebiótica derivada de fructosa extraída de raíces de achicoria (Cichorium intybus L. La achicoria pertenece a la familia de las Asteraceae) / Dietary fibre with prebiotic activity derived from fructose extracted from chicory roots (Cichorium intybus L. Chicory belongs to the family of Asteraceae) / Fibre alimentaire à activité prébiotique dérivée du fructose extrait de racines de chicorée (Cichorium intybus L. La chicorée appartient à la famille des astéracées).			
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
50-200 g/Kg			
Alérgenos /Allergens / Alergènes - Europa/Europe/L'Europe			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain traces amount of / Peut contenir des traces de: Huevos, cacahuètes, 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 / Alergènes - EUA/ USA/ US			
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --		Puede contener trazas de / May contain / Peut contenir des traces de: Egg, peanuts, soy, milk, tree nuts, sesame.	
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g			
Energía / Energy / Energie :	779 KJ / 195 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0,3 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 :	0,1 g
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	40 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	96,7 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0,3 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 :	1 mg
		Calcio / Calcium :	1 mg
		Hierro / Iron / Fer :	0,1 mg
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques			
Humedad / Humidity / Humidité:	<4.5%	POD: 0%	Cenizas/ Ash/ Cendres: 0,20%
Solidos / Solids / Solide: 95%		PAC: 5%	
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques			
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacteries (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<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
48692 	8414933005872	18414933005879	28414933005876	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	☒	Clean Label	☒	Halal certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒
				Kosher certified	☒
				Kosher suitable	☒
				Vegan	☒