



Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 2

Fecha / Date : 11/06/2025

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 44180

Código de Aduana / HS code / Code douane :
350400

RGSEAA : 40.069089/B

Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit

Nombre / Name / Nom :	POTATOWHIP	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caractéristiques organoleptique
Descripción legal / Legal description / Description légale :	PROTEÍNA DE PATATA EN POLVO / POTATO PROTEIN IN POWDER / PROTÉINE DE POMME DE TERRE EN POUDRE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Característico de la proteína de patata / Characteristic of potato protein / Caractéristique de la protéine de pomme de terre. Aspecto / Appearance / Aspect : Polvo de color marrón claro / Light brown powder / Poudre brun clair. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
Proteína de patata (sulfitos) / Potato protein (sulphites) / Protéine de pomme de terre (sulfitos)			Países Bajos, Alemania / Netherlands, Germany / Pays-Bas, Allemagne	Vegetal / Végétale (<i>Solanum tuberosum</i>)	Modo de uso / Use / Utilisation : Mezclar en frío en la base líquida sin contenido graso y dispersar con fuerte agitación. Para conseguir un montado uniforme y estable, es conveniente realizarlo con montadora automática de varillas. Mejora las características montantes hidratando el producto durante 24 horas previo al montado. Se puede utilizar en aplicaciones frías y calientes / Mix while cold in the liquid base with no fat content and disperse with strong agitation. In order to get a uniform and stable whipping effect it's convenient to use an automatic beater machine. Whipping effect can be improved by hydrating the product for 24 hours before beating. It works both cold and hot / Mélanger à froid dans la base liquide sans matière grasse et disperser sous agitation vigoureuse. Pour obtenir un montage uniforme et stable, il est pratique de le faire avec un assembleur de tige automatique. Améliore les caractéristiques verticales en hydratant le produit pendant 24 heures avant le montage. Peut être utilisé dans des applications chaudes et froides. Aplicación / Application : Cualquier líquido acuoso independientemente del pH. En líquidos que contengan enzimas, estas desactivan el poder montante y es necesario desactivarlas mediante calor (70°C) antes de incorporar Potatowhip. Apto exclusivamente para uso alimentario / Any aqueous liquid, regardless of its pH. In the case of liquids containing enzymes, whipping power is disabled by them and so they have to be disabled by heat (70°C) before adding Potatowhip. Exclusively for food grade / Tout liquide aqueux quel que soit le pH. Les enzymes désactivent la puissance de montage et il faut les désactiver par chaleur (70°C) avant d'incorporer le Potatowhip. Observaciones / Observations : Efecto espumante y montante. Capacidad emulsionante y coagulante. Sustituto de la albúmina para veganos y alérgicos a la proteína de leche y soja / Whipping and foaming effect. Emulsifying and coagulant capacity. Substitute for albumin for vegans and allergic to milk and soy protein / Effet fouetté et moussant. Capacité émulsifiante et coagulante. Substitut de l'albumine pour les végétaliens et allergiques au lait et aux protéines de soja. Elaboraciones / Elaborations : Merengues, bizcochos, masas batidas, macaron, marshmallow, mousse, soufflé, espumas / Meringues, spongecakes, doughs, macarons, marshmallows, mousses, soufflé, foams / Meringues, génoises, pâtes, macarons, guimauves, mousses, soufflé, mousses.
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé			10 - 40 g/kg		

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : Sulfitos / Sulphites / Sulfites	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Apio, Cacahuets, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja
--	---

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy
--	--

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

Valor energético / Energy / Énergie : 1577 KJ / 372 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 0.2 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C : 0 mg
Grasas / Fat / Matières grasses : 0.1 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 0.2 g	Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D : 0 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés : 0 g	Proteínas / Proteins / Protéines : 91 g	Potasio / Potassium : <8 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans : 0 g	Sal / Salt / Sel : 2.9 g	Calcio / Calcium : <1 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol : 0 mg	Sodio / Sodium: 1160 mg	Hierro / Iron / Fer : 4 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides : 0.2 g	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : 0 µg	

Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características fisico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
Cenizas / Ash / Cendres	5 %	Humedad / Humidity / Humidité	<10 %

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Aerobios mesofilos (ufc/ml)	≤ 2x10 ⁵ UFC/ml	Hongos y levaduras (ufc/ml)	≤ 10 ⁴ UFC/ml
Coliformes (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Bacillus cereus (ufc/ml)	≤ 100 UFC/ml
Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g	Listeria moncytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g

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
44180 	8414933012993	18414933012990	28414933012997	300 g	Caja con 6 unidades de PP / Box with 6 units PP / Boîte avec 6 unités 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'inviolabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

Conservación / Conservation : Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver 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 (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie						Certificación / Certificate / Certificat	
No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Kosher certified	☒
No Ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒	Halal certified	☒
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒			Bio certified	☐