

Sosa Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 1	
		Data / Date: 20/10/2022	
		Código producto / Product code / Code produit: -	
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 41296	
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 31	
		RGSEAA: 31.01506/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit			
Nombre / Name / Nom: AGAR AGAR 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: AGAR-AGAR EN POLVO / AGAR-AGAR IN POWDER / AGAR-AGAR EN POUDRE		Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco a amarillento / White to yellowish powder / Poudre blanche à jaunâtre.	
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature
Gelificante: Agar-agar (E406) / Gelling agent: Agar-agar (E406) / Gélifiant: Agar-agar (E406)	España, Francia, Marruecos, Portugal, México, Indonesia, Chile y Sudáfrica / Spain, France, Morocco, Portugal, Mexico, Indonesia, Chile and South Africa / Espagne, France, Maroc, Portugal, Mexique, Indonésie, Chili et Afrique du Sud	Vegetal / Végétal	Rhodophyceae
Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Eslovenia, Bulgaria / Slovenia, Bulgaria / Slovénie, Bulgarie	Vegetal / Végétal	
		Modo de uso / Use / Utilisation: Calentar a 90°C y utilizar inmediatamente. Gelifica a 60°C. Se puede recalentar las veces que haga falta. / Heat to 90°C and then use. Gelling temperature 60°C. You can re-heat it as many times as you wish. / Faire chauffer à 90°C et utiliser immédiatement. Température de gélification 60°C. Peut être réchauffé aussi souvent que nécessaire. Aplicación / Application: Cualquier elaboración líquida / Any liquid elaboration / Toute élaboration liquide. Observaciones / Observations: Es una alga que nos permite gelificar cualquier líquido convirtiéndose en una gelatina que podemos servir fría o caliente. Resistente al calor (90°C), no a la congelación. Termo reversible. En medios ácidos, gelifica menos. Gelatina poco elástica / It is a seaweed that allows us to gel any liquid becoming a gelatin that we can serve cold or hot. Heat resistant (90°C), not resistant to freezing, thermo reversible, jellifies less in acid mediums, gelatine not very elastic / C'est une algue qui nous permet de gélifier tout liquide devenant une gélatine que l'on peut servir froide ou chaude. Résistant à la chaleur (90°C), non résistant au congélation, thermo réversible, gélifie moins en milieu acide, gélatine peu élastique.	
		Elaboraciones / Elaborations: Caviar sólido, gelatina caliente < 90°C. Espumas calientes, espumas frías gelatina caliente > 90°C, gelatina fría, puré frío y velos / Hard caviar, hot gelatines (< 90°C). Gelatines, purees, veils and foams / Caviar solide, gélatine chaude <90°C Mousses chaudes, mousses froides gélatine chaude> 90°C, gélatine froide, purée froide et voiles. https://www.sosa.cat/ca-es/agar-agar-500g-sosa	
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			
2-15 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 amounts 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 :	720 KJ / 172 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0,4 g
Grasas / Fat / Matières grasses :	0,1 g	Proteína / Proteins / Protéines :	0,1 g
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0,01 g	Sal / Salt / Sel :	1,3 g
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Sodio / Sodium :	520 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	0 mg	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	86 g
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	0,4 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 :	35 mg
		Calcio / Calcium :	110 mg
		Hierro / Iron / Fer :	0 mg

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%		Cenizas/ Ash/ Cendres: 2%			
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Enterobacteries (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	
				Ausencia / Absent	
				<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
41296 	8414933009801	18414933009808	28414933009805	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'inviolabilité, 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. Protéger 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	☒