

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 2	
				Data / Date: 11/03/2025	
				Código producto / Product code / Code produit: -	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 48645	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 2106 90	
				RGSEAA: 40.069089/B	
Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit					
Nombre / Name / Nom: NATUR EMUL 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: POLVO EMULSIONANTE DE FIBRA DE CÍTRICOS / CITRUS FIBER EMULSIFYING POWDER / POUDRE ÉMULSIFIANTE DE FIBRES D'AGRUMES			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo color crema / Cream powder / Poudre de couleur crème.		
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients			Orígenes / Origin / Origines		
Naturaleza/Nature			Aplicaciones/Applications		
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes (Citrus Sinensis)			USA		
Vegetal/ Végétale			Modo de uso / Use / Utilisation: Mezclar en una de las dos fases (agua o grasa) de la elaboración e integrar a la otra fase mezclando de forma continua hasta obtener la correcta emulsión / Mix in one of the two phases (water or fat) of the preparation and integrate into the other phase, mixing continuously until obtaining the correct emulsion / Mélanger dans l'une des deux phases (eau ou grasse) de la préparation et intégrer dans l'autre phase, en mélangeant en continu jusqu'à l'obtention de l'émulsion correcte. Aplicación / Application: Emulsiones en general, frías y calientes. Funcionalidad con un alto rango de pH / Emulsions in general, cold and hot. Functionality with a high pH range / Emulsions en général, froides et chaudes. Fonctionnalité avec une gamme de pH élevée. Observaciones / Observations: Dispersable en grasas o líquidos acuosos. Ayuda a reducir el contenido de grasas como la yema de huevo en distintas elaboraciones dulces o saladas. Evita sinéresis en congelación / Dispersible in fats or aqueous liquids. It helps to reduce the fat content such as egg yolk in different sweet or salty preparations. Avoid syneresis in freezing / Dispersible dans les graisses ou les liquides aqueux. Il aide à réduire la teneur en graisses telles que le jaune d'oeuf dans différentes préparations sucrées ou salées. Évitez la synérèse par congélation. Elaboraciones / Elaborations: Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (Bizcochos en general), masas fermentadas (Pan y derivados), helados y bebidas / Mayonnaise without eggs, creams, ganaches, beaten doughs (Biscuits in general), fermented doughs (Bread and derivatives), ice creams and drinks / Mayonnaise sans œufs, crèmes, ganaches, pâtes battues (Biscuits en général), pâtes fermentées (Pain et dérivés), glaces et boissons. http://www.sosa.cat/textures.php?codi=59000025		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			0.5-2%		
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 :		936 KJ / 229 Kcal		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres : 7,36 g	
Grasas / Fat / Matières grasses :		1,07 g		Proteína / Proteins /Protéines : 8,2 g	
De las cuales saturadas / of which saturates / acides gras saturés:		Dont 0,3 g		Sal / Salt / Sel : 0,09 g	
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :		0 g		Sodio / Sodium : 35,8 mg	
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :		0 mg		Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires : 68,2 g	
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:		12,5 g		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A : 0 µg	
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%			Cenizas/ Ash/ Cendre 2,68%		
Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques					
Microorganismos / Microoganisms / Micro-organismes		Valor / Valeur		Microorganismos / Microoganisms / Micro-organisme	
Valor / Valeur		Microorganismos / Microoganisms / Micro-organisme		Valor / Valeur	
Staphylococcus (ufc/ml)		<100		Listeria monocytogenes (ufc/25g)	
E. coli (ufc/ml)		<10		Mesophilic aerobic microorganisms (ufc/ml)	
Salmonella spp. (ufc/25g)		Ausencia / Absent		Enterobacters(ufc/ml)	
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	
48645		8414933005940		18414933005947	
28414933005944		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 (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	☒	Kosher certified	☒
No ionization	☒	Bio certified	☐	Halal suitable	☒	Kosher suitable	☒
Trans fat free	☒			Vegetarians	☒	Vegan	☒