



Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 3

Fecha / Date : 06/05/2026

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 48645

Código de Aduana / HS code / Code douane :
210690

RGSEAA : 40.069089/B

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

Nombre / Name / Nom :	NATUR EMUL	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique
Descripción legal / Legal description / Description légale :	POLVO EMULSIONANTE DE FIBRA DE CÍTRICOS / CITRUS FIBER EMULSIFYING POWDER / POUDRE ÉMULSIFIANTE DE FIBRE D'AGRUMES	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Neutro / Neutral / Neutre. Aspecto / Appearance / Aspect : Polvo color crema. / Cream powder. / Poudre de couleur crème. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
Fibra de cítricos / Citrus fiber / Fibre d'agrumes	Estados Unidos / United States / États-Unis	Vegetal / Végétale (Citrus Sinensis)	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 wide pH range. / Emulsions en général, froides et chaudes. Fonctionnalité avec une large gamme de pH. 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 / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

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 : Apio, Cacahuets, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
--	--

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 880 KJ / 217 Kcal / Énergie :		de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	4.73 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	0.5 mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	1.77 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires :	80.4 g	Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D :	0.5 µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés :	0.6 g	Azúcares añadidos / Added sugars / Sucres ajoutés :	0 g	Potasio / Potassium :	433 mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	0 g	Proteínas / Proteins / Protéines :	5.38 g	Calcio / Calcium :	1410 mg
Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	1 mg	Sal / Salt / Sel :	0.31 g	Hierro / Iron / Fer :	2.3 mg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides :	4.73 g	Sodio / Sodium:	124 mg		
		Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	50 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	2.68 %	Humedad / Humidity / Humidité	<15 %

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques			
Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Aerobios mesofilos (ufc/ml)	≤ 10 ⁵ UFC/ml	Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 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
48645 	8414933005940	18414933005947	28414933005944	500 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’invioabilité, élat de l’emballage. En cas d’incident, veuillez l’écriture 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	☐