

Sosa		Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique		Revisión / Revision / Révision: 12	
				Data / Date: 09/02/2022	
				Código producto / Product code / Code produit: 58050115	
				Código SAP / SAP Code / Code SAP: 37872	
				Código de Aduana / HS code / Code douane: 1302 39	
				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 / Caractéristiques organoleptique:		
			Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur: Neutro / Neutral / Neutre.		
Descripción legal/ Legal description/ Description légale: AGAR-AGAR EN POLVO / POWDERED AGAR-AGAR / AGAR-AGAR EN POUDRE			Aspecto / Appearance / Aspect: Polvo de color blanco-beige / White-beige fine powder / Poudre fine blanc-beige.		
					
Ingredientes / Ingredients / Ingrédients		Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications	
Gelificante: Agar-agar (E406) / Gelling agent: Agar-agar (E406) / Gélifiant: Agar-agar (E406)	Marruecos, China e Indonesia / Morocco, China and Indonesia / Maroc, Chine et Indonésie		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.	
Dextrosa / Dextrose / Dextrose	Alemania, Italia y Francia / Germany, Italy and France / Allemagne, Italie et France		Vegetal / Végétal	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.		
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:			https://www.sosa.cat/ca-es/agar-agar-500g-sosa		
2-15 g/Kg					
Alérgenos /Allergens / Alergènes					
Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits: --			Puede contener trazas de / May contains traces of / Peut contenir des traces de: --		
Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g					
Energía/Energy/Energie:	740 KJ / 180 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:	5 g	Sal / Salt / Sel:	0,8 g
Grasas/Fat/Matières grasses:	0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:	5 g	Sodio / Sodium / Sodium:	320 mg
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:	0 g	Proteína/Proteins/Protéines:	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:	83 g
Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques					
Humedad / Humidity / Humidité: <5%					

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphylococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacterias (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganisms (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
37872 	8414933570028	18414933570025	28414933570022	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. Protégez de la lumière et des odeurs.

Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant: 18 meses / 18 months / 18 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 ☒