

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

**PRODUCTO****ALGINATO**

Aditivo alimenticio usado para texturizar. Es un espesante y/o agente gelificante (en medio ácido y cálcico) particularmente adecuado para varias aplicaciones y admite congelación.

**PRODUCT****ALGINATE**

Food additive used as a texturant. It is a thickener and/or gelling agent (in acid and calcium medium) particularly suited to various food applications and supports freezing.

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>RESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2001/25	Saco de 25kg / 25kg bag
14-2001	Cubo de 500g (PP) con asa / 500g bucket (PP) with handle
14-2001P	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar
14-2001R	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar

**INGREDIENTES**

Alginato sódico (E401) (Extracto de alga marrón), sacarosa.

**INGREDIENTS**

Sodium alginate (E401)(Extract of brown seaweed), sucrose.

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco crema a marrón claro
- Aspecto: polvo
- Olor: neutro
- Sabor: neutro

**GENERAL  
FEATURES**

- Color: creamy-white to light-brown
- Appearance: powder
- Odour: neutral
- Taste: neutral

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
Viscosidad (mPa·s)	230	400	Solución al 1%
pH	6	8,5	Solución al 1%
Materia insoluble en agua (%)		2	En sustancia anhidra
Pérdidas por desecación (%)	-	15	105°C, 4h
Granulometría (%)	90	-	<125 µm (US120#)
Granulometría (%)	99	-	<500 µm (US35#)
Formaldehido (mg/kg)		50	

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

<b>CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS</b>	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
	Viscosity (mPa·s)	230	400	1% solution
	pH	6	8,5	1% solution
	Insoluble material in water (%)		2	anhydrous sustance
	Loss on drying (%)	-	15	
	Granulometry (%)	90	-	<125 µm (US120#)
	Granulometry (%)	99	-	<500 µm (US35#)
	Formaldehyde (mg/kg)		50	

<b>LMR METALES PESADOS</b>	Metales pesados se ajustan a las normas CE	
	<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
	Arsénico	3
	Plomo	4
	Cadmio	1
	Mercurio	1

<b>LMR HEAVY METALS</b>	Heavy metals according to CE legislation	
	<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
	Arsenic	3
	Lead	4
	Cadmium	1
	Mercury	1

<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	Límites legales según la normativa vigente.	
	Límites de calidad definidos por la empresa.	
<b>MICROBIOLOGIC FEATURES</b>	Legal limits according to actual legislation.	
	Quality limits defined by the provider	

<u>Parámetro</u>	<u>Límite(s)/Limit(s)</u>
<u>Parameter</u>	
Recuento total en placa/ <i>Total plate account</i>	<5000 ufc/g
Levaduras y mohos <i>Yeasts and moulds</i>	<500 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/5g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/10g

\*ufc = unidades formadoras de colonias (*fcu = former colony units*)

\*Ausencia = *Absence*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	190 kcal/ 760kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	20g
-De los cuales azúcares	20g
Proteínas	0g
Fibra	53g
Sal	18.6g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
FOR 100g**

Energy	190 kcal/ 760kJ
Fats	0g
-Of which saturates	0g
Carbohydrates	20g
-Of which sugars	20g
Fiber	0g
Proteins	53g
Salt	18.6g

**LEGISLACIÓN  
APLICABLE**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente  
Este producto no se etiqueta como OMG según la normativa vigente.

**GMO**

Information on genetically modified organisms  
*This product is not submitted to a specific labeling according to regulations.*

**IRRADIACIÓN**

Información relativa a tratamientos de irradiación  
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

**IRRADIATION**

Information concerning radiation treatments  
*Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.*

**VIDA ÚTIL**

12 meses. La vida útil especificada sólo se garantiza si se respetan las condiciones de conservación.

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

**SHELF LIFE**

*12 months. Specified shelf life can only be guaranteed for this product if the storage conditions are respected.*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN**

Debido a su sensibilidad, guardar en un lugar fresco y seco. Guardar en su envase original hasta su uso.

**STORAGE CONDITIONS**

*Due to its sensibility store under cool and dry conditions. Store in original packaging until use.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

## MODO DE EMPLEO

Se puede usar en medios acuosos, lácteos o de fruta.  
La dosis recomendada es de 4 – 16 g/kg o L según la viscosidad normal del alginato, el medio y la textura final deseada.

Dispersión:

- a) Premezclar el producto con los otros ingredientes secos.
- b) Dispersar el producto en un medio no solvente (aceite, alcohol).  
Introducir la preparación en el líquido mientras es agitado. Continuar agitando hasta su completa dispersión.

Disolución:

La completa disolución depende del medio y del proceso:  
Se mejora con tratamiento térmico (tiempo, temperatura), fuerzas de cizalla (*propeller*, intercambiador, homogeneizador)  
Se puede obtener la disolución a baja temperatura.  
Puede ser difícil de disolver en un medio rico en calcio libre (agua dura, leche). Puede ser necesario usar agentes complejantes.

## HOW TO USE

*The product can be used in aqueous, dairy or fruit media.  
The recommended dosage is between 4 – 16 g/kg or L according to the alginate normal viscosity, to the medium and to the required final texture.*

*Dispersion:*

- a) *Premix the powder with the other dry ingredients.*
- b) *Disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol)  
For the preparation into the liquid while stirring. Continue stirring to obtain a complete dispersion.*

*Dissolution:*

*The complete dissolution of the product depends on the medium and the process:  
It is improved by heat-treatment (time, temperature) and shear stress (propeller, exchanger, homogeneizer).  
A dissolution can be obtained in cold conditions.  
It can be difficult in a medium rich in free calcium (hard water, milk). It may be necessary to use complexing agents.*

## DOSIFICACIÓN MÁXIMA

<u>Alimento</u>	<u>mg producto/kg alimento</u>
Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto nata bajo contenido en grasa)	<i>Quantum satis*</i>
Frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, para su venta al consumidor final	2.400
Confituras, jaleas y crema de castañas	10.000
Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados para lactantes	1.000
Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE	1.000
Soportes en aditivos alimentarios	<i>Quantum satis</i>

\*No podrá utilizarse en mini-cápsulas de gelatina

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 8
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ALGINAT</b>	Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 26/02/2024

**MAXIMUM DOSE**Foodmg product/kg food

<i>Pasteurized milk cream without flavorings (except skimmed cream)</i>	<i>Quantum satis</i>
<i>Fruits and vegetables without manufacturing, refrigerated and ready-to-eat, to its selling to final consumer</i>	<i>2.400</i>
<i>Jams, jelly or chestnut cream</i>	<i>10.000</i>
<i>Dietetic food for breastfeeds to special medical uses and special preparations for breastfeedings</i>	<i>1.000</i>
<i>Dietetic food for breastfeeds to special medical uses and special preparations for breastfeedings as defined in 1999/21/CE</i>	<i>1.000</i>
<i>Additive support</i>	<i>Quantum satis</i>
<i>*It can not be used in mini-capsules of gelatine</i>	

**OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER  
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	<i>No</i>
<i>Kosher</i>	<i>Si / Yes</i>
<i>Vegan</i>	<i>Si / Yes</i>
<i>Vegetarian</i>	<i>Si / Yes</i>

<b>SOC CHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 7 de 8
	Producto: <b>ALGINAT</b>		Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R		Fecha: 26/02/2024

### INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturalez a / función
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No			No		
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			No		
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			No		
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			No		
Apio y productos derivados	No			No		
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 8 de 8
	Producto: <b>ALGINAT</b>		Edición: 09
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R		Fecha: 26/02/2024

### ALLERGEN INFORMATION

<b>ALLERGEN STATEMENT</b>						
<b>ALLERGEN</b>	<b>INTENTIONALLY ADDED</b>			<b>CROSS CONTAMINATION</b>		
	<b>Yes/No</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>Nature / Function</b>	<b>Yes/No</b>	<b>INGREDIENT</b>	<b>Nature / Function</b>
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	No			No		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			No		
<i>Fish and fish-based products</i>	No			No		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	No			No		
<i>Soy and soy products</i>	No			No		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	No			No		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			No		
<i>Celery and products thereof</i>	No			No		
<i>Mustard and products thereof</i>	No			No		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	No			No		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		