

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM	Edición: 02
	Código: 16-051 16-051/1	Fecha: 04/11/25

PRODUCTO **AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM**

PRODUCT **BUBBLE GUM NATURAL FLAVOURING**

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
16-051	Botella de 1Kg (PET)/ 1Kg PET bottle
16-051/1	Tarro PET de 50g/ 100g PET jar

INGREDIENTES Propilenglicol (E1520), sustancias aromatizantes

INGREDIENTS *Propylene glycol (E1520), natural flavouring*

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: amarillo
- Aspecto: líquido
- Olor: típico del bubble gum

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: pale yellow*
- *Appearance: liquid*
- *Odour: typical of bubble gum*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	pH (20°C)	5.42	6.02
	Índice de refracción (20°C)	1.429	1.439
	Densidad	1.026	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	pH (20°C)	5.42	6.02
	Refraction index (20°C)	1.429	1.439
	Density	1.026	

**LMR METALES
PESADOS** Metales pesados se ajustan a las normas CE

**LMR HEAVY
METALS** *Heavy metals according to CE legislation*

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM	Edición: 02
	Código: 16-051 16-051/1	Fecha: 04/11/25

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Quality limits defined by the provider.

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Gérmenes totales/ <i>Total germs</i>	<3000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<500 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<500 ufc/g
Coliformes/ <i>Coliforms</i>	Ausencia/1g
<i>Staphylococcus</i>	Ausencia/1g
Coliformes fecales/ <i>Faecal coliforms</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

*ufc = unidades formadoras de colonias (*cfu = colony forming units*)

*Ausencia = *Absence*

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1334/2008 y modificaciones posteriores sobre aromas e ingredientes aromatizantes
- RE1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos alimentarios
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1881/2006.

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 1334/2008 on flavorings and certain food ingredients with flavouring properties and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 on food additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) Nº 1881/2006*

OMG Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO Information on genetically modified organisms
This product does not contain genetically modified organisms, and it does not have any ingredient produced by GMO
It does not require to be labeled as genetically modified food.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM	Edición: 02
	Código: 16-051 16-051/1	Fecha: 04/11/25

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
Una vez abierto: 3 meses en su envase bien cerrado.

SHELF LIFE *12 months*
Once opened: 3 months in its package tightly closed.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN En su envase original, almacenar a una temperatura de 20°C, al abrigo de la humedad, la luz y el oxígeno

STORAGE CONDITIONS *In its original package. Keep at 20°C, away from high relative humidity, light and oxygen.*

MODO DE EMPLEO Añadir a preparados de repostería, bollería, pastelería, helados, masas de fondant
Dosificación: 2 a 3 g/Kg

HOW TO USE *Add to confectionery, pastries, ice cream, fondant dough*
Dosage: 2 to 3 g/Kg

**OTRAS CERTIFICACIONES/
OTHER CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM	Edición: 02
	Código: 16-051 16-051/1	Fecha: 04/11/25

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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AROMA NATURAL SABOR BUBBLE GUM	Edición: 02
	Código: 16-051 16-051/1	Fecha: 04/11/25

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
<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. > 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO₂.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		