

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>FIBRACITRUS</b>	Edición: 01
	Código: 14-8290 14-8290P	Fecha: 27/06/2024

**PRODUCTO****FIBRACITRUS**

FIBRACITRUS es una fibra de cítricos con propiedades emulsionantes y estabilizantes. Es sustituto de las grasas y permite la unión entre fases acuosas y grasas.

**PRODUCT****FIBRACITRUS**

*FIBRACITRUS is a citrus fibre with emulsifying and stabilising properties. It is a fat substitute and allows the binding between aqueous and fatty phases.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO / REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN / PRESENTATION</b>
14-8290	Bote de 400g (HDPE) / 400 g jar (HDPE)
14-8290P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar

**INGREDIENTES**

Fibra de cítricos

**INGREDIENTS**

*Citrus fibre*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: Polvo beis
- Olor: Neutro, cítricos

**GENERAL  
FEATURES**

- *Appearance: Beige powder*
- *Odor: Neutral, citrus*

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO QUÍMICAS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Humedad (%)		12
Capacidad de retención de agua (g/g)	11	16
Granulometría (<250µm = 60 mesh)	90%	100%

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<i>Moisture (%)</i>		12
<i>Water Binding Capacity (g/g)</i>	11	16
<i>Particle size (&lt;250µm = 60 mesh)</i>	90%	100%

**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 plate count</i>	<5000 ufc/g
Mohos y levaduras / <i>Yeast and Moulds</i>	<500 ufc/g
E-Coli	Ausencia/1g
Coliformes / <i>Coliforms</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>FIBRACITRUS</b>	Edición: 01
	Código: 14-8290 14-8290P	Fecha: 27/06/2024

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

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	219 kcal/ 887 kJ
Grasas	2.3 g
-De las cuales saturadas	0.7 g
Hidratos de carbono	4 g
-De los cuales azúcares	4 g
Fibra	79 g
Proteínas	4.6 g
Sal	0.083 g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	219 kcal/ 887 kJ
<i>Fats</i>	2.3 g
-Of which saturates	0.7 g
<i>Carbohydrates</i>	4 g
-Of which sugars	4 g
<i>Fiber</i>	79 g
<i>Proteins</i>	4.6 g
<i>Salt</i>	0.083 g

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- Reglamento 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- Reglamento 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) n.o 1881/2006

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 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

No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes de ellos derivados.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado de acuerdo con el Reglamento (CE) 1830/2003.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*It does not contain GMO or ingredient made by GMO*

*It does not require GMO-labelling according to Regulation (EC) 1830/2003.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>FIBRACITRUS</b>	Edición: 01
	Código: 14-8290 14-8290P	Fecha: 27/06/2024

**VIDA ÚTIL** 24 meses

**SHELF LIFE** 24 months

**MODO DE EMPLEO** Mezclar en una de las dos fases (grasa o agua) e integrar a la otra fase, obteniendo una correcta emulsión.

**METHOD OF USE** *Mix in one of the two phases (fat or water) and integrate into the other phase, obtaining a correct emulsion.*

**DOSIS** Disolver de 2 a 15g por 1Kg

**DOSAGE** *Dissolve 2 to 15g per 1kg.*

**APLICACIÓN** Cualquier tipo de masa batida o líquidos. Emulsiones en general, frías o calientes, con funcionalidad en un amplio rango de pH. Mayonesas sin huevo, cremas, ganaches, masas batidas (bizcochos en general), masas fermentadas (pan y derivados), helados y bebidas.

**APPLICATION** *Any type of whipped mass or liquid. Emulsions in general, hot or cold, with functionality in a wide pH range. Egg-free mayonnaises, creams, ganaches, whipped doughs (sponge cakes in general), fermented doughs (bread and derivatives), ice creams and beverages.*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** El producto debe almacenarse en lugar fresco (10-25°C), protegido de la humedad en el recipiente original sin abrir.

**STORAGE CONDITIONS** *The product should be stored in a cool place (10-25°C), protected from moisture in the original unopened container.*

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	Halal	No
	Kosher	No
	Vegan	Si / Yes
	Vegetarian	Si / Yes

<b>SOCHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 4 de 5
	Producto: <b>FIBRACITRUS</b>		Edición: 01
	Código: 14-8290 14-8290P		Fecha: 27/06/2024

### INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / 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 <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. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 5 de 5
	Producto: <b>FIBRACITRUS</b>		Edición: 01
	Código: 14-8290 14-8290P		Fecha: 27/06/2024

### 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. &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		