

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: DEXTROSA	Edición: 11
	Código: 14-0064 14-0063 14-0066 14-00661P	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO**DEXTROSA**

Dextrosa monohidrato, producido por hidrólisis enzimática del almidón, seguida de una purificación, concentración, cristalización y deshidratación.

PRODUCT**DEXTROSE**

Dextrose monohydrate, produced by enzymatic hydrolysis of starch, followed by purification, concentration, crystallization and drying

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-0063	25kg saco/ bag
14-0064	Cubo de 6kg (PP) con asa / bucket (PP) with handle
14-0066	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-00661P	Tarro 130gr (PET) / 130g Jar (PET)

INGREDIENTES

Dextrosa monohidratada

INGREDIENTS

Dextrose monohydrate

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: suave
- Sabor: dulce

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Odour: bland*
- *Texture: sweet*

**CARACTERÍSTICAS
FISICOQUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Humedad (%)	8	9.5
Dextrosa (%)	99,5	-

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
<i>Moisture (%)</i>	<i>8</i>	<i>9.5</i>
<i>Dextrose (%)</i>	<i>99,5</i>	<i>-</i>

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: DEXTROSA	Edición: 11
	Código: 14-0064 14-0063 14-0066 14-00661P	Fecha: 10/03/2025

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Límites legales según la normativa vigente.
Límites de calidad definidos por la empresa.

MICROBIOLOGIC FEATURES Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Flora mesófila/ <i>Total plate count</i>	<300 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<100 ufc/g
Hongos / <i>Moulds</i>	<50 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	365kcal/ 1551kJ
	Grasas	0g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	91,0g
	-De los cuales azúcares	91,0g
	Proteínas	0g
	Fibra	0g
	Sal	0.0125g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	365kcal/ 1551kJ
	<i>Fats</i>	0g
	-Of which saturates	0g
	<i>Carbohydrates</i>	91,0g
	-Of which sugars	91,0g
	<i>Proteins</i>	0g
	<i>Fiber</i>	0g
	<i>Salt</i>	0.0125g

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- 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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: DEXTrosa	Edición: 11
	Código: 14-0064 14-0063 14-0066 14-00661P	Fecha: 10/03/2025

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RD RTS 1052/2003 sugars and subsequent amendments*
- *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
El producto no contiene y no es derivado de organismos genéticamente modificados
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
The product does not contain and is not derived from genetically modified organisms
It does not require to be labeled as genetically modified food.

VIDA ÚTIL

24 meses

SHELF LIFE

24 months

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**

Almacenar en un lugar limpio y seco

**STORAGE
CONDITIONS**

Store in clean and dry environment

MODO DE EMPLEO

Aplicación directa sobre la fórmula
Sustituir entre un 10 y un 25% del azúcar de grano por dextrosa

HOW TO USE

Application directly to the formula
Substitute between 10 to 25% of the sugar by dextrose

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	Si / Yes
<i>Kosher</i>	Si / Yes
<i>Vegan</i>	Si / Yes
<i>Vegetarian</i>	Si / Yes

SOCHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 4 de 5
	Producto: DEXTROSA		Edición: 11
	Código: 14-0064 14-0063 14-0066 14-00661P		Fecha: 10/03/2025

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		
Anhidrido 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		

SOCHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
	Producto: DEXTROSA	Edición: 11
	Código: 14-0064 14-0063 14-0066 14-00661P	Fecha: 10/03/2025

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		