

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

PRODUCTO**GLICE EMUL**

Cuentas blancas de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos

PRODUCT**GLICE EMUL***White small balls, monoglyceride and diglyceride fatty acids*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2005	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
14-2005P	Tarro PET de 140g / 140g PET Jar

INGREDIENTES

Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E471) derivados de palma totalmente hidrogenada, ácido cítrico (E330)

INGREDIENTS*Monoglyceride and diglyceride from fatty acids (E471) from palm oil totally hydrogenated, citric acid (E330)***CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: sin aromas extraños
- Textura: ceroso, granitos

GENERAL FEATURES

- *Color: white*
- *Appearance: powder, grains*
- *Odour: no off odour*
- *Texture: waxy*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
Índice de acidez (mgKOH/g)	-	3	
Índice de Iodo (g I/100g)	-	2,0	
Punto de fusión (°C)	69		(Aproximado)
Tamaño de partícula (µm)	350		(Aproximado)
Agua (%)	-	2	Karl Fisher
Glicerol libre (%)	-	7	
Poligliceroles (%)	.	4	Diglicerol -Respecto total de glicerol
		1	Poliglicerol-Respecto total de glicerol
Total glicerol (%)	16	33	
Cenizas sulfatadas (%)	-	0,5	800°C ±25

SOC^CCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter(s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
	Acid value (mgKOH/g)	-	3	
	Iodine index (g I/100g)	-	2,0	
	Melting point (°C)	69		(Aproximately)
	Particle size (µm)	350		(Aproximately)
	Water (%)	-	2	Karl Fisher
	Free glycerol (%)	-	7	
	Poliglycerol (%)	.	4	Diglycerol -Respecto total de glicerol
			1	Poliglicerol-Respecto total de glicerol
	Total glycerol (%)	16	33	
	Sulphated ashes (%)	-	0,5	800°C ±25

LMR METALES PESADOS	Metales pesados se ajustan a las normas CE	
	<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
	Total	10
	Plomo	2
	Mercurio	1
	Cadmio	2
	Arsénico	3

LMR HEAVY METALS	Heavy metals according to CE legislation	
	<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
	Total	10
	Lead	2
	Mercury	1
	Cadmium	2
	Arsenium	3

**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>
Gérmenes totales Total plate count	<1000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<10 ufc/g
Mohos/Moulds	<1 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
E. coli	Ausencia/10g
Salmonella spp.	Ausencia/25g

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

SOC^CCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

*Ausencia = *Absence*

Observaciones: Debido a la materia seca residual y la actividad de agua, el producto es estable microbiológicamente. Sin embargo, una rehidratación podría alterar dicha estabilidad.

Note: The products have residual dry matter and a water activity enabling them to be stable on a microbiological point of view. Any hydration will change the microbiological stability.

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- 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

No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes producidos por OMG.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

It does not contain genetically modified organisms. It does not contain ingredients produced by GMO

It does not to be labeled as genetically modified food.

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

720 días en su envase original

SHELF LIFE

720 days in its original package

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool and dry place

MODO DE EMPLEO

Dosis recomendada de 10g/kg o 10g/L. Para realizar emulsiones, es preciso deshacerlo con un elemento graso a 60°C, y luego ir añadiendo en el elemento acuoso.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

HOW TO USE

Recommended dosage 10g/kg or 10g/L. to make the emulsions, it requires to break up with a fatty substance at 60°C, and add slowlyly the aqueous element.

DOSIS MÁXIMA

<u>Alimento</u>	<u>mg prod./kg alimento</u>
Aceites y grasas de origen vegetal (excepto aceites vírgenes y de oliva)	10.000
Aceites y grasas sin emulsionar, de origen animal o vegetal (excepto aceites vírgenes y aceites de oliva), destinados específicamente a cocciones o frituras o la preparación de salsas	10.000
Uso restringido en agentes de recubrimiento para frutas	Soporte y disolvente de soporte
Preparados para lactantes sanos	4.000
Preparados de continuación para lactantes sanos	4.000
Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	
Alimentos elaborados para niños de corta edad para fines médicos especiales, tal como se definen en el RD 1091/2000, de 9 de junio	5.000*
Frutas y hortalizas para untar	<i>Quantum satis</i>
Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la normativa	<i>Quantum satis</i>
Pastas alimenticias frescas	<i>Quantum satis</i>
Pastas alimenticias cocidas y pre cocidas	<i>Quantum satis</i>
Ñoquis de patata (sólo ñoquis de patata fríos y precocidos)	<i>Quantum satis</i>
Cereales pre cocinados o elaborados (sólo arroz de cocción rápida)	<i>Quantum satis</i>
Pan elaborado exclusivamente con los siguientes ingredientes: harina de trigo, agua, levadura o masa madre, sal	<i>Quantum satis</i>
Edulcorantes de mesa en comprimidos	<i>Quantum satis</i>

*En dietas especializadas en particular, en dietas sin proteínas

MAXIMUM DOSE

<u>Food</u>	<u>mg prod./kg food</u>
<i>Vegetable oils and fats (except vrgin oils and olive oils)</i>	10.000
<i>Vegetable oils and fats, non emulsified (except vrgin oils and olive oils), destined specificaly to cook or friture, or sauces or dressings</i>	10.000
<i>Restricted use in fruit covers</i>	Support and solvent support
<i>Preparations for breastfeeding</i>	4.000
<i>Continuation preparations for breastfeeding</i>	4.000
<i>Prepared food made from cereales, to breastfeeding and Young children</i>	

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

Prepared food to Young children with special medical purposes, as defined in RD 1091/2000, 9 june

5.000*

Fruits and vegetables to spread

Quantum satis

Cocoa and chocolate products, as defined in legislation

Quantum satis

Pasta (fresh, cooked and pre-cooked)

Quantum satis

Potatoe gnocchi (only cool and pre-cooked)

Pre-cooked or cooked cereal (only boiled rice)

Quantum satis

Bread made only with: wheat, water, yeast or sourdough, salt

Quantum satis

Sweeteners in pills

Quantum satis

** In special diets, in non-protein diets*

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

Halal

No

Kosher

Si / Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

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		

ALLERGEN INFORMATION

SOCHEF SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 7
	Producto: GLICE EMUL	Edición: 04
	Código: 14-2005 14-2005P	Fecha: 11/10/21

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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		