

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO

SUCRO EMUL

Se componen principalmente de mono-, di- y triésteres de sacarosa de ácidos grasos de los aceites y grasas alimentarios. Pueden prepararse a partir de sacarosa y de ésteres de metilo, etilo y vinilo de ácidos grasos alimentarios (incluido el ácido láurico) o por extracción a partir de sucroglicéridos.

PRODUCT

SUCRO EMUL

Its basic composition consists in mono-, di- and tri sucrose ester from fatty acids from fats and vegetable oils. It can be prepared from food fatty acids or by extraction from sucroglyceride.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2007	Bote de 400g (HDPE) / 400g Jar (HDPE)
14-2007P	Tarro PET de 140g / 140g PET Jar

INGREDIENTES

Sucroésteres de ácidos grasos (E473)

INGREDIENTS

Sucrose esters of fatty acids (E473)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco grisáceo
- Aspecto disolución: forma un gel espeso
- Textura: polvo

GENERAL FEATURES

- Color: white- grey
- Appearance of solution: thick gel
- Texture: powder

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)		Comentarios
	Mín	Máx	
Cenizas sulfatadas(%)	-	2	800°C
Azúcar libre (%)	-	5	-
Ácidos grasos libres (% en ácido oleico)	-	3	
p-metoxifenol (µg/kg)	-	100	
Acetaldehído (mg/kg)	-	50	
Acetato de etilo + propan-2-ol acetato de propilenglico. (mg/kg)	-	350	
Metiletilcetona (mg/kg)	-	10	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	Fecha: 10/03/2025

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>		<i>Conditions</i>
	<i>Min</i>	<i>Max</i>	
Sulphated ashes (%)	-	2	800°C
Free sugar(%)	-	5	-
Free fatty acids (% oleic)	-	3	
p-metoxifenol (µg/kg)	-	100	
Acetaldehyde (mg/kg)	-	50	
Ethyl-acetate + propan-2-ol + propylene-glicol (mg/kg)	-	350	
Metiletilcetone (mg/kg)	-	10	

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2
Arsénico	1
Mercurio	1
Cadmio	1

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2
Arsenium	1
Mercury	1
Cadmium	1

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- 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 (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments
- RE 1333/2008 additives 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 to be labeled as genetically modified food.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	Fecha: 10/03/2025

IRRADIACIÓNInformación relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATIONInformation concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

2 años

SHELF LIFE

2 years

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**Guardar en un sitio fresco (<35°C), bien ventilado, protegido de la luz
Guardar el contenedor bien cerrado mientras no se use**STORAGE
CONDITIONS***Store in a cool, dark, well ventilated space (below 35°C)
Keep the container tightly closed while not in use***MODO DE EMPLEO**

Se disuelve en medios acuosos sin necesidad de aplicar temperatura (soluble en agua, insoluble en grasa), aunque con calor la disolución es más rápida.

Una vez realizada dicha disolución, debe añadirse lentamente el medio graso.

Para realizar aires: se disuelve en medio acuoso o alcohólico con ayuda de unas varillas y se acciona el brazo triturador en la superficie del líquido.

Dosis máxima en determinados alimentos: 1g/L

HOW TO USE*It can be dissolved in aqueous media at room temperature (soluble in water, non-soluble in oil), but heat makes the dissolution quicker.**Once dissolute, add slowly the fatty media.**To create airs: dissolve in aqueous or alcoholic media with rods, and action the crushing arm in the liquid surface*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	Fecha: 10/03/2025

<u>Alimento</u>	<u>mg prod./kg alimento</u>
Productos lácteos fermentados aromatizados, incluidos los tratados térmicamente	5.000
Natas (sólo nata esterilizada y nata esterilizada con bajo contenido en grasa)	5.000
Sucedáneos de productos lácteos, incluidos blanqueadores de bebidas (sólo sucedáneos de nata)	5.000*
Mantequilla, mantequilla concentrada, aceite de mantequilla y grasa láctea anhidra (sólo emulsiones de grasa para bollería)	10.000*
Helados	5.000*
Frutas y hortalizas enteras y frescas (sólo tratamiento de superficie de fruta fresca)	Quantum satis
Productos de cacao y chocolate, tal como se definen en la Directiva 3000/36/CE S(sólo confitería a base de azúcar)	5.000
Chicle	10.000*
Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4	10.000

*Podrá añadirse solo o combinado

<u>Food</u>	<u>mg prod./kg food</u>
<i>Dairy fermented products with flavorings, included thermally treated.</i>	5.000
<i>Milk-cream (only sterilized and sterilized skim milk-creams)</i>	5.000
<i>Dairy product substitutes, included bleaching (only milk-cream substitutes).</i>	5.000*
<i>Butter, conc. Butter, butter oil and anhydrous milk fat (only fat emulsions for bakery)</i>	10.000*
<i>Ice-creams</i>	5.000*
<i>Fruits and vegetable, full-pieced and fresh (only surface treatment)</i>	Quantum satis
<i>Cocoa and chocolate products, as defined in 3000/36/CE S(only sugar confectionery)</i>	5.000
<i>Chewing-gum</i>	10.000*
<i>Ornaments, coverings, except those based on fruit included in category 4.2.4</i>	10.000

*Can be added alone or combined

OTRAS	<i>Halal</i>	<i>Si/ Yes</i>
CERTIFICACIONES /	<i>Kosher</i>	<i>Si/Yes</i>
OTHER	<i>Vegan</i>	<i>Si/Yes</i>
CERTIFICATES	<i>Vegetarian</i>	<i>Si/Yes</i>

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	Fecha: 10/03/2025

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 6 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: SUCRO EMUL	Edición: 05
	Código: 14-2007 14-2007P	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		