

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ESPUMA FRÍO CALIENTE</b>	Edición: 07
	Código: 14-2029 14-2029P	Fecha: 10/03/2025

**PRODUCTO**

**ESPUMA FRÍO CALIENTE**

Es una mezcla de aditivos alimentarios utilizados como texturizantes. Es un agente gelificante particularmente adecuado para la fabricación de productos lácteos aireados preparados en frío (mousses, coberturas ...). Produce una textura estable sin sinéresis.

**PRODUCT**

**HOT AND COLD FOAM**

It is a blend of food additives used as a texturizer. It is a gelling agent particularly suited to the manufacture of cold prepared aerated dairy products (mousses, toppings...). It produces a stable texture without syneresis.

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTACION</b>
14-2029	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
14-2029P	Tarro PET de 140g / 140g <i>PET Jar</i>

**INGREDIENTES**

Jarabe de glucosa, aceite vegetal, emulgente (E-472a), gelificante (E-401), estabilizantes (E-450iii and E-339ii), acidulantes (E-263 y E-516), proteínas de la **leche**

**INGREDIENTS**

Glucose syrup, vegetable oil, emulsifier (E-472 a), gelling agent (E-401), stabilizers (E-450iii and E-339ii), acidity regulators (E-263 and E-516), **milk** proteins

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: De crema – blanco a marrón claro
- Aspecto: Polvo
- Olor: Característico
- Sabor: Característico

**GENERAL FEATURES**

- *Color: Creamy-white to light-brown powder*
- *Appearance: Powder*
- *Odour: Characteristic*
- *Taste: Characteristic*

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Pérdida por secado (%)	-	15
pH al 1%	6	9

**CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s) (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Loss on drying (%)	-	15
pH at 1%:	6	9

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ESPUMA FRÍO CALIENTE</b>	Edición: 07
	Código: 14-2029 14-2029P	Fecha: 10/03/2025

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL**

Energía	476Kcal/ 1989 kJ	2177kJ/521Kcal
Grasas	32g	41g
-De las cuales saturadas	30g	41g
Hidratos de carbono	42g	29g
-De los cuales azúcares	7g	5g
Proteínas	2g	6g
Fibra	6g	5g
Sal	0.1g	10g

**NUTRITIONAL  
VALUES**

Energy	476Kcal/ 1989 kJ	1989kJ/476Kcal
Fats	32g	32g
-Of which saturates	30g	30g
Carbohydrates	42g	42g
-Of which sugars	7g	7g
Proteins	2g	6g
Fiber	6g	2g
Salt	0.1g	0,1g

**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

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Recuento total de bacterias/ <i>Total plate count</i>	<5000 ufc/g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/10g

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

\*Ausencia = *Absence*

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- 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
- Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y modificaciones posteriores

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *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*
- *RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments*

<b>SOCHEF</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>ESPUMA FRÍO CALIENTE</b>	Edición: 07
	Código: 14-2029 14-2029P	Fecha: 10/03/2025

<b>GMO</b>	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>The use of this product does not entail any GMO labelling according to Regulations CE1829/2003 and 1830/2003.</i>
<b>IRRADIACIÓN</b>	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> El producto no contiene ningún producto tratado con radiación ionizante y no está sujeto a irradiación durante su proceso de fabricación.
<b>IRRADIATION</b>	<u>Information concerning radiation treatments</u> <i>Product does not contain any product treated with ionising radiation and is not subject to irradiation during its manufacturing process.</i>
<b>VIDA ÚTIL</b>	24 meses
<b>SHELF LIFE</b>	24 months
<b>CONDICIONES DE CONSERVACIÓN</b>	Almacenar lejos del calor y la humedad, a temperatura ambiente.
<b>STORAGE CONDITIONS</b>	<i>Store away from heat and moisture, at room temperature.</i>
<b>MODO DE EMPLEO</b>	El producto se puede usar en medios acuosos, lácteos o de frutas, con diversos contenidos de sólidos totales. Sin embargo, está estandarizado en medio lácteo, para garantizar una reactividad constante en postres lácteos aireados preparados en frío. La red se establece después de mantener la preparación a baja temperatura (10°C - 50 °F) durante al menos 30 minutos.
<b>HOW TO USE</b>	<i>The product can be used in aqueous, dairy, or fruit media, with various total solids contents. It is however standardized in milk medium, to ensure a constant reactivity in cold-prepared aerated dairy desserts. The network sets after holding the preparation at low temperature (10°C - 50 °F) for at least 30 minutes.</i>
<b>DOSIS</b>	20 a 25%, en la mezcla creada. Se puede obtener una disolución completa en condiciones frías.
<b>DOSE</b>	<i>20 to 25%, in the previous dry mix. A complete dissolution can be obtained in cold conditions.</i>
<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	Halal Si/ Yes Kosher No Vegetarian Si/ Yes Vegan No

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ESPUMA FRÍO CALIENTE</b>	Edición: 07
	Código: 14-2029 14-2029P	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)	<b>Si</b>	<b>Proteínas de la leche</b>				
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 <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>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>ESPUMA FRÍO CALIENTE</b>	Edición: 07
	Código: 14-2029 14-2029P	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>	<b>Yes</b>	<b>Milk proteins</b>				
<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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		