

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 3
	Producto: GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU	Edición: 02
	Código: 03-3005	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO **GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU**

CÓDIGO DE PRODUCTO	VOLUMEN	TIPO ENVASE	Nº UNIDADES / CAJA
03-3005	200ml	Botella PET	6

PRODUCT **COINTREAU FLAMBE GEL**

PRODUCT CODE	VOLUME	PACKAGING	Nº UNITS /BOX
03-3005	200ml	PET Bottle	6

INGREDIENTES Alcohol (96°), concentrado de Cointreau 76%, fibra de celulosa.

INGREDIENTS *Alcohol (96°), 76% Cointreau concentrated, cellulose fiber*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

- Aspecto: viscoso
 - Sabor: Cointreau
 - Olor: Ausencia de olores extraños
 - Color: Transparente
- *La preparación puede ser ligeramente turbia o coloreada debido a los componentes aromáticos y la goma de celulosa.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

- *Appearance: Slimy*
 - *Taste: Cointreau*
 - *Flavor: No strange odors*
 - *Color: Transparent*
- *The preparation may be slightly cloudy or colored due to aromatic components and cellulose gum

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Valor</u> <u>Media</u>	<u>Error (±)</u>
Contenido de alcohol al final de la caramelización.	<0.1mg/kg	
Fuerza alcohólica a 20 ° C (% vol)	94	0.3
Densidad a 20 ° C (g / L)	831.5	20
Viscosidad (Pa/s)	37-47	

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Value(s)</u> <u>Mean</u>	<u>Error (±)</u>
Alcohol content at the end of caramelization.	<0.1mg/kg	
Alcoholic strength at 20 ° C (% vol)	94	0.3
Density at 20 ° C (g / L)	831.5	20
Viscosity (Pa / s)	37-47	

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 3
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU	Edición: 02
	Código: 03-3005	Fecha: 23/11/2022

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	365	kJ
	87	kcal
Grasas	0,0	g
-De las cuales saturadas	0,0	g
Hidratos de carbono	0,0	g
-De los cuales azúcares	0,0	g
Proteínas	0,0	g
Sal	0.0	g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	365	<i>kJ</i>
	87	<i>kcal</i>
<i>Fats</i>	0,0	<i>g</i>
<i>-Of which saturates</i>	0,0	<i>g</i>
<i>Carbohydrates</i>	0,0	<i>g</i>
<i>-Of which sugars</i>	0,0	<i>g</i>
<i>Proteins</i>	0,0	<i>g</i>
<i>Salt</i>	0.0	<i>g</i>

**DATOS
TOXICOLÓGICOS**

Micotoxinas: Se ajusta a las normas CE
Residuos de pesticidas: Se ajusta a las normas CE
Metales pesados se ajustan a las normas CE

**TOXICOLGICAL
DATA**

Mycotoxins: according to CE legislation
Pesticide residues: according to CE legislation
Heavy metals according to CE legislation

LEGISLATION

- Reglamento (CE) nº 1334/2008 sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se regulan los contaminantes presentes en los alimentos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (CE) nº 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (EU) nº396/2005 sobre el máximo contenido en pesticidas (y modificaciones posteriores)

LEGISLATION

- *Regulation (CE) nº 1334/2008 about flavors and determined food ingredients with flavoring properties (and subsequent modifications)*
- *Regulation (CE) nº 1881/2006 about contaminants present in food (and subsequent modifications)*
- *Regulation (EC) No 466/2001 regarding the maximum content of contaminating determinants in food products (and subsequent*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 3
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU	Edición: 02
	Código: 03-3005	Fecha: 23/11/2022

modifications)

- *Regulation (CE) nº396/2005 on maximum residue levels of pesticides*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido producido por un OMG, no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por ellos
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

*This product has been not produced by GMO, does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by them
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.

CONSERVACIÓN

Almacenar apartado de la luz y entre 6-25°C

STORAGE

Store away from light and between 6 and 25°C

VIDA ÚTIL

72 meses

SHELF LIFE

72 months

ALÉRGENOS

Este producto no contiene ningún alérgeno de los listados en el Reglamento CE nº1169/2011 y sus modificaciones

ALLERGENS

This product does not contain any allergen listed in Regulation CE nº 1169/2011 and subsequent modifications