

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA GELLAN	Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P	Fecha: 28/04/2023

PRODUCTO

GOMA GELLAN

Estabilizante basado en goma gellan. La goma gellan está formada por polisacáridos de alto peso molecular, producida por la fermentación de un hidrato de carbono en cultivo puro de cepas de *Pseudomonas elodea*, purificada por recuperación con propan-2-ol o etanol, desecada y triturada. Termorreversible.
Soporta hasta 80°C.
Corte limpio.

PRODUCT

GOMA GELLAN

Stabilizer based on gellan gum. Gellan gum consists on a chain of high molecular weight polysaccharides, produced by the fermentation of a carbohydrate pure culture of Pseudomonas elodea, purified with propan-2-ol or ethanol, dried and milled.
Termo reversible
Supports until 80°C
Clean cut

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2011	Cubo de 400g (PP) con asa / 400g bucket (PP) with handle
14-2011P	Tarro PET 150g / 150g PET Jar

INGREDIENTES

Goma gellan (E418)

INGREDIENTS

Gellan gum (E418)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color del polvo: blanco
- Textura: polvo dispersable
- Olor: sin olor

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: white*
- *Texture: dispersable powder*
- *Odor: odorless*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
	Mín	Máx	
Pureza (%)	85	108	Solución al 0,2%
Humedad (%)	-	15	
Transmitancia (%)	-	80	
Fuerza de gel (g/cm ²)	320	346	
Cenizas	-	15	
Tamaño de partícula (%)	96	-	
Pérdidas por desecación (%)	-	14	
Nitrógeno	-	3	

SOC^CCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA GELLAN	Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P	Fecha: 28/04/2023

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Purity (%)	85	108	
	Moisture (%)	-	15	
	Transmittance (%)	-	80	
	Gel strenght (g/cm ²)	320	346	0,2% solution
	Ashes (%)	-	15	
	Particle size (%)	96		60 msh

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

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

**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>
Recuento total de bacterias/ <i>Total plate count</i>	<10000 ufc/g
Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i>	<400 ufc/g
Coliformes totales/ <i>total coliforms</i>	<30 ufc/g
E. coli	Ausencia/5g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/10g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	150kcal/ 627kJ
	Grasas	0g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	0g
	-De los cuales azúcares	0g
	Proteínas	0,3 g
	Fibra	74,3 g
	Sal	2,5 g
Sodio	1 g	

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA GELLAN	Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P	Fecha: 28/04/2023

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	150kcal/ 627kJ
<i>Fats</i>	0g
<i>-Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	0g
<i>-Of which sugars</i>	0g
<i>Proteins</i>	0,3 g
<i>Fiber</i>	74,3 g
<i>Salt</i>	2,5 g
<i>Sodi</i>	1 g

**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

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.

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

24 meses

SHELF LIFE

24 months

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**

Almacenar lugar fresco y seco. Guardar en envase cerrado

**STORAGE
CONDITIONS**

Store in cool and dry place. Keep closed

MODO DE EMPLEO

Aplicación:

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA GELLAN	Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P	Fecha: 28/04/2023

Bebidas y geles fluidos, rellenos de panadería, postres, productos lácteos, golosinas, productos congelados y descongelados, preparados de fruta y otros

Dosis:

5 - 13 g/kg La fuerza del gel puede ser incrementada aumentando ligeramente la dosis o la concentración de iones en el medio.

HOW TO USE

Applications:

Drinks, fluid gels, bakery fillings, desserts, dairy products, frozen or defrosted products, fruit preparations and other

Dosage:

5 - 13 g/kg. The gel strength can be increased by slightly adding more product or increasing ion concentration in the media

DOSIS MÁXIMA

Alimento

mg prod./kg alimento

Confituras, jaleas, mermeladas y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE 10.000*

Otras frutas u hortalizas similares para untar 10.000*

Edulcorantes de mesa líquidos *Quantum satis*

Edulcorantes de mesa en polvo *Quantum satis*

Soporte de aditivos *Quantum satis*

Nutrientes *Quantum satis*

*Máximos solos o combinados de E 400-404, E 406, E 407, E 410, E 412, E 415 y E 418.

MAXIMUM DOSE

Food

mg prod/ kg food

Jam, jelly, hazelnut creams, as defined in 2001/113/CE 10.000*

Other fruits and vegetables to spread 10.000*

Liquid sweeteners *Quantum satis*

Powder sweetener *Quantum satis*

Food additive support *Quantum satis*

Nutrients *Quantum satis*

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

Halal

No

Kosher

Sí/Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GOMA GELLAN	Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P	Fecha: 28/04/2023

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 SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 6 de 6
	Producto: GOMA GELLAN		Edición: 07
	Código: 14-2011 14-2011P		Fecha: 28/04/2023

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		