

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GLUCONOLACTATO</b>	Edición: 07
	Código: 14-2004 14-2004P	Fecha: 10/03/2025

**.PRODUCTO**

**GLUCONOLACTATO**

Mezcla de sales de calcio:

- Lactato cálcico
- Gluconato cálcico

**PRODUCT**

**GLUCONOLACTATO**

Mixture of calcium salts:

- Calcium lactate
- Calcium gluconate

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2004	Cubo de 600g (PP) con asa / 600g bucket (PP) with handle
14-2004P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar

**INGREDIENTES**

Lactato cálcico (E327), gluconato cálcico (E578)

**INGREDIENTS**

Calcium lactate (E327), calcium gluconate (E578)

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo fino
- Olor: inodoro
- Sabor: prácticamente sin sabor

**GENERAL  
FEATURES**

- Color: white
- Appearance: fine powder
- Odor: odorless
- Taste: practically tasteless

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Máx</u>
Pérdidas en secado (%)	5	10
Acidez (% ácido láctico)	-	0,45
pH	6,0	8,0
Solubilidad en agua (g/100mL)	20	-
CALCIO (%)	10,0	11,0

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter(s)</u>	<u>Limit (s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Loss on drying (%)	5	10
Acidity (% lactic acid)	-	0,45
pH	6,0	8,0
Initial solubility in wáter (g/100mL)	20	-
CALCIUM	10,0	11,0

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GLUCONOLACTATO</b>	Edición: 07
	Código: 14-2004 14-2004P	Fecha: 10/03/2025

**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

Gérmenes totales/ <i>Total plate count</i>	<1000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<50 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<50 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/50g

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

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	253 kcal / 1056 kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	81.5g
-De los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Fibra	0g
Sal	0g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	<i>253 kcal / 1056 kJ</i>
<i>Fats</i>	<i>0g</i>
<i>-Of which saturates</i>	<i>0g</i>
<i>Carbohydrates</i>	<i>81.5g</i>
<i>-Of which sugars</i>	<i>0g</i>
<i>Proteins</i>	<i>0g</i>
<i>Fiber</i>	<i>0g</i>
<i>Salt</i>	<i>0g</i>

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 231/2013 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.

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GLUCONOLACTATO</b>	Edición: 07
	Código: 14-2004 14-2004P	Fecha: 10/03/2025

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 231/2013 additives specification and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) N° 1881/2006.*

**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 require 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**

5 años desde la fecha de fabricación

**SHELF LIFE**

*5 years from manufacturing date*

**CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

Guardar en envase original, en un lugar fresco y seco

**STORAGE  
CONDITIONS**

*Store in a cool and dry place, in its original package*

**MODO DE EMPLEO**

Usado por su excelente funcionamiento en procesos de esferificación. Para evitar dificultades de disolución, añadirlo antes que cualquier otro producto en polvo.

**HOW TO USE**

*Used for its excellent working in spherification processes. To avoid dissolution difficulties, add Gluconolactato before any other powder product.*

**DOSIS**

Dosis recomendada 10g/kg

**DOSE**

*Recommended dose 10g/kg*

**OTRAS  
CERTIFICACIONES/  
OTHER CERTIFICATES**

Halal	Si / Yes
Kosher	Si / Yes
Vegan	Si/ Yes
Vegetarian	Si/ Yes

<b>SOC CHEF</b> SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>		Página 4 de 5
	Producto: <b>GLUCONOLACTATO</b>		Edición: 07
	Código: 14-2004 14-2004P	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 <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>SOC CHEF</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>GLUCONOLACTATO</b>	Edición: 07
	Código: 14-2004 14-2004P	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. &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		