

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GLUCONOLACTATO	Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO **GLUCONOLACTATO**
Mezcla de sales de calcio:
- Lactato cálcico
- Gluconato cálcico

PRODUCT **GLUCONOLACTATO**
Mixture of calcium salts:
- Calcium lactate
- Calcium gluconate

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2004	Cubo de 600g (PP) con asa / 600g bucket (PP) with handle
14-2004P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
14-2004R	Tarro PET de 60g / 60g 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>Condiciones</u>
		<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
	Pérdidas en secado (%)	5	10	
	Acidez (% ácido láctico)	-	0,45	
	pH	6,0	8,0	10% a 20°C
	Sucrosa o azúcares reductores			Pasa test
	Ácidos grasos volátiles			Pasa test
	Solubilidad en agua (g/100mL)	20	-	20°C
	CALCIO (%)	10,0	11,0	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GLUCONOLACTATO	Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R	Fecha: 23/11/2022

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter(s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Loss on drying (%)	5	10	
	Acidity (% lactic acid)	-	0,45	
	pH	6,0	8,0	10% a 20°C
	Sucrose or reducing sugars			Passes test
	Volatile fatty acids			Passes test
	Initial solubility in wáter (g/100mL)	20	-	20°C
	CALCIUM	10,0	11,0	

LMR METALES PESADOS	Metales pesados se ajustan a las normas CE	
	<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
	Plomo	1
	Arsenico	1,5
	Magnesio y sales alcalinas	0,5 (%)
	Fluoruro	15
	Mercurio	1

LMR HEAVY METALS	Heavy metals according to CE legislation	
	<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
	Lead	1
	Arsenic	1,5
	Magnesium and alkali sals	0,5 (%)
	Fluoride	15
	Mercury	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>
Gérmenes totales/Total plate count	<1000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<10 ufc/g
Mohos/Moulds	<50 ufc/g
Enterobacteriaceae	Ausencia/1g
Salmonella spp.	Ausencia/50g

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

*Ausencia = Absence

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GLUCONOLACTATO	Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R	Fecha: 23/11/2022

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

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

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

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

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 231/2013 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 231/2013 additives specification and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

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 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

3 años desde la fecha de fabricación

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GLUCONOLACTATO	Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R	Fecha: 23/11/2022

SHELF LIFE *3 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	No
	Kosher	Si / Yes

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
	Producto: GLUCONOLACTATO		Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R		Fecha: 23/11/2022

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 SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: GLUCONOLACTATO	Edición: 05
	Código: 14-2004 14-2004P 14-2004R	Fecha: 23/11/2022

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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		