

| | | |
|--|---|----------------------|
| SOCHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 1 de 5 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: GLUCOSA LÍQUIDA | Edición: 08 |
| | Código: 14-8310 14-8310P 14-8311 | Fecha: 13/12/2023 |

PRODUCTO**GLUCOSA LÍQUIDA**

Base azucarada ideal para pastelería y confitería. Retrasa la cristalización del azúcar y asegura mejor conservación y esponjosidad de los productos

PRODUCT**GLUCOSE SYRUP**

Sugary syrup ideal for bakery and confectionery. It retards sugar crystallization, and assures better preservation and texture of products.

| CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT | PRESENTACIÓN PRESENTATION |
|---|---|
| 14-8310 | Bote de 1kg (HDPE) / 1kg Jar (HDPE) |
| 14-8310P | Tarro PET de 100g / 100g PET Jar |
| 14-8311 | Cubo de 6 kg (PP) con asa/ 6 kg bucket (PP) with handle |

INGREDIENTES

Jarabe de glucosa.

INGREDIENTS

Glucose syrup.

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: translúcido
- Textura: viscoso
- Sabor: dulce

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: translucent*
- *Texture: viscous*
- *Taste: sweet*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

| <u>Parámetro(s)</u> | <u>Límite (s)</u> | | <u>Condiciones</u> |
|-------------------------|-------------------|------------|--------------------|
| | <u>Mín</u> | <u>Máx</u> | |
| Extracto seco (%) | 79 | 81 | |
| DE | 36 | 38 | |
| Brix (°) | 81.9 | 83.9 | |
| Dextrosa (%) | | | 15% aprox. |
| Maltosa (%) | | | 12% aprox. |
| Azúcares superiores (%) | | | 58% aprox. |
| Maltotriosa (%) | | | 15% aprox. |

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

| <u>Parameter (s)</u> | <u>Limit(s)</u> | | <u>Conditions</u> |
|----------------------------|-----------------|------------|-------------------|
| | <u>Min</u> | <u>Max</u> | |
| <i>Dry extract (%)</i> | 79 | 81 | |
| <i>DE</i> | 36 | 38 | |
| <i>Brix (°)</i> | 81.9 | 83.9 | |
| <i>Dextrose (%)</i> | | | 15% aprox. |
| <i>Maltose (%)</i> | | | 12% aprox. |
| <i>Superior sugars (%)</i> | | | 58% aprox. |
| <i>Maltotriose (%)</i> | | | 15% aprox. |

| | | |
|--|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 2 de 5 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: GLUCOSA LÍQUIDA | Edición: 08 |
| | Código: 14-8310 14-8310P 14-8311 | Fecha: 13/12/2023 |

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

| <u>Metal pesado</u> | <u>No más de (mg/kg)</u> |
|---------------------|--------------------------|
| Cobre | 0.5 |
| Arsénico | 0.5 |
| Plomo | 0.5 |

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

| <u>Heavy metal</u> | <u>Not more than (mg/kg)</u> |
|--------------------|------------------------------|
| Cooper | 0.5 |
| Arsenic | 0.5 |
| Lead | 0.5 |

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Energía | 320kcal/ 1360kJ |
| Grasas | 0g |
| -De las cuales saturadas | 0g |
| Hidratos de carbono | 80g |
| -De los cuales azúcares | 21.6g |
| Proteínas | 0g |
| Sal | 0g |

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

| | |
|---------------------|-----------------|
| Energy | 320kcal/ 1360kJ |
| Fats | 0g |
| -Of which saturates | 0g |
| Carbohydrates | 80g |
| -Of which sugars | 21.6g |
| Proteins | 0g |
| Salt | 0g |

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

| | |
|-----------------------------|-------------|
| A.mesófilos / A. mesophiles | <1000 ufc/g |
| Levaduras / Yeasts | <100 ufc/g |
| Mohos/ Moulds | <100 ufc/g |

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

*Ausencia = Absence

| | | |
|--|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 3 de 5 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: GLUCOSA LÍQUIDA | Edición: 08 |
| | Código: 14-8310 14-8310P 14-8311 | Fecha: 13/12/2023 |

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- 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

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD RTS 1052/2003 sugars and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- Regulation (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
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

12 meses

SHELF-LIFE

12 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

Store in a cool and dry place

MODO DE EMPLEO

El sirope de glucosa se usa en pastelería, confitería y heladería
Frena la recristalización de azúcar en las preparaciones, fondants, siropes y confituras
Aplicación: el sirope suavizado a 60°C
No sobrepasar los 100°C, o se deshidrata la solución

HOW TO USE

*Glucose syrup it is used in bakery, confectionery and ice-cream industry
It stops re-crystallization of sugar preparations, fondants, syrups and marmalades
Application: syrup smoothes at 60°C
Do not exceed 100°C, or solution dehydration can occur*

| | | |
|---|---|----------------------|
| SOC CHEF | ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION | Página 4 de 5 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: GLUCOSA LÍQUIDA | Edición: 08 |
| | Código: 14-8310 14-8310P 14-8311 | Fecha: 13/12/2023 |

| | | |
|-----------------------------------|-------------------|----------|
| OTRAS | <i>Halal</i> | No |
| CERTIFICACIONES/ OTHER | <i>Kosher</i> | No |
| CERTIFICATES | <i>Vegan</i> | Si / Yes |
| | <i>Vegetarian</i> | Si / Yes |

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

| DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS | | | | | | |
|--|---------------------------|-------------|----------------------|--------------------------|-------------|----------------------|
| ALÉRGENOS | AÑADIDOS INTENCIONALMENTE | | | CONTAMINACIONES CRUZADAS | | |
| | Si/No | INGREDIENTE | Naturaleza / función | Si/No | INGREDIENTE | Naturaleza / 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 5 de 5 |
| SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España) | Producto: GLUCOSA LÍQUIDA | Edición: 08 |
| | Código: 14-8310 14-8310P 14-8311 | Fecha: 13/12/2023 |

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 | | |