

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO

GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)

Polvo blanco ligeramente higroscópico, que puede ser incorporado en la mezcla para cremas heladas o para helados, para sustituir de manera parcial el azúcar. Mejora la estabilidad en los productos.

Ventajas del producto: gran firmeza, mejora la extrusión, conservación duradera, mejor sensación en boca durante su fundición.

PRODUCT

GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)

White powder slightly hygroscopic, that can be added to a mix for ice-creams, to partially substitute the sugars. Improves the stability of the product.

Advantages of the product: firm, improves the extrusion, enlarges preservation, better oral sensation when melting.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-8323	25Kg saco/ bag
14-8322	Cubo de 5kg / 5kg bucket
14-8321	Bote de 600gr (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-8322P	170g Tarro PET / PET Jar

INGREDIENTES

Glucosa atomizada de maíz

INGREDIENTS

Corn atomized glucose

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: neutro

GENERAL FEATURES

- Color: white
- Appearance: powder
- Odour: neutral

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Parámetro(s)	Límite (s)	
		Mín	Máx
	Humedad (%)	-	5
	Equivalentes de dextrosa	38	41
	pH	4	6

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	Fecha: 10/03/2025

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Moisture (%)	-	5
Dextrose equivalents	38	41
pH	4	6

**LMR METALES
PESADOS**

<u>Parámetro/ Parameter</u>	<u>Límite / Limit</u>
Arsénico/ Arsenic	<0.2mg/kg

**LMR HEAVY
METALS**

Plomo/ Lead	<0.1mg/kg
Mercurio/ Mercury	<0.02mg/kg
Cadmio/ Cadmium	<0.1mg/kg

**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>
Aerobios totales/Total aerobic microbial count	<1000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<50 ufc/g
Mohos/Moulds	<50 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
Esporas sulfato reductores/ SRA spores	<10 ufc/g

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

*Ausencia = Absence

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	380kcal/ 1615kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	95g
-De los cuales azúcares	35g
Proteínas	0g
Fibra	0g
Sal	0,05g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	Fecha: 10/03/2025

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	380kcal/ 1615kJ
<i>Fats</i>	0g
<i>-Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	95g
<i>-Of which sugars</i>	35g
<i>Proteins</i>	0g
<i>Fiber</i>	0g
<i>Salt</i>	0,05g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- RE 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) nº 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) N° 1881/2006.*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
 Contiene ingredientes producidos por el uso de enzimas de microorganismos modificados genéticamente.
 No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
Contains ingredients which are produced using enzymes which were derived from genetically modified microorganisms.
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

SHELF LIFE

5 years

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	Fecha: 10/03/2025

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Protegido de la humedad, la luz y el calor. Almacenar en un embalaje cerrado
STORAGE CONDITIONS	<i>Store in a dark, dry and cool place. Store in a close package</i>

MODO DE EMPLEO	En sustitución peso- peso por el azúcar, aporta un sabor azucarado menor, conservando las características físicas del producto
HOW TO USE	<i>When sugar is substituted by this product, gives a lower sweet flavor, but maintaining the physical characteristics of the product</i>

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	<i>Si/Yes</i>
	<i>Kosher</i>	<i>Si/Yes</i>
	<i>Vegan</i>	<i>Si/Yes</i>
	<i>Vegetarian</i>	<i>Si/Yes</i>

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	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 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 Tarrega (España)	Producto: GLUCOSA ATOMIZADA (HELADO)	Edición: 08
	Código: 14-8321 14-8322 14-8323 14-8322P	Fecha: 10/03/2025

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
Cereals containing gluten and products thereof	No			No		
Shellfish and crustaceans based products	No			No		
Eggs and egg-based products	No			No		
Fish and fish-based products	No			No		
Peanuts and peanut based products	No			No		
Soy and soy products	No			No		
Milk and products thereof (including lactose)	No			No		
Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)	No			No		
Celery and products thereof	No			No		
Mustard and products thereof	No			No		
Sesame seeds and products made from sesame seeds	No			No		
Sulphur dioxide and sulphites at concent.> 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO ₂ .6	No			No		
Lupins and lupine-based products	No			No		
Molluscs and products thereof	No			No		