

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

PRODUCTO**GOMA IOTA**

Agente gelificante particularmente adecuado para mejorar la textura y la apariencia general de los productos cárnicos elaborados.
Incorporada durante la inyección, ayuda a reducir las pérdidas y mejora los parámetros de aglutinación y lonchado, dando un producto de sabor más suave.

PRODUCT**GOMA IOTA**

*It is a gelling agent particularly suited to improve texture and overall appearance of cooked meat products.
Incorporated during injection it helps to reduce cook off juices, it improves the binding and slicing parameters giving a smoother tasting product.*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2013	Cubo de 600g (PP) con asa / 600g bucket (PP) with handle
14-2013P	Tarro PET de 170g / 170g PET Jar
14-2013-1	Saco de 5Kg / 5Kg bag
14-2013/25	Saco de 25Kg / 25Kg bag

INGREDIENTES

Carragenano (E407), cloruro sódico, aceite de girasol (<1%)

INGREDIENTS

Carrageenan (E407), sodium chloride, sunflower oil (<1%)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco crema a marrón claro
- Aspecto: polvo
- Olor: neutral
- Sabor: neutral

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: creamy-white to light brown*
- *Appearance: powder*
- *Odor: neutral*
- *Taste: neutral*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
	Mín	Máx	
Residuos de disolventes (%)	-	0,1	Metanol, etanol, propan-2-ol
Viscosidad (mPa·s)	5	-	Sol. 1,5%, 75°C
Pérdidas por desecación	-	12	105°C, 4h
Sulfatos (%)	15	40	Sustancia seca
Cenizas (%)	15	40	Sustancia seca
Cenizas insolubles en ácido (%)	-	1	HCl 10%
Materia insoluble en ácido (%)	-	2	H2SO4 1%

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

Carragenano de bajo peso molecular (%) - 5

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Solvent residues (%)	-	0,1	Metanol, etanol, propan-2-ol
Viscosity (mPa·s)	5	-	Sol. 1,5%, 75°C
Los son drying (%)	-	12	105°C, 4h
Sulphates (%)	15	40	Dry matter
Ashes	15	40	Dry matter
Acid insoluble ashes (%)	-	1	HCl 10%
Acid insoluble matter (%)	-	2	H2SO4 1%
Low molecular weight carrageenan (%)	-	5	

**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	5
Cadmio	2
Mercurio	1

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Arsenic	3
Lead	5
Cadmium	2
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>
Gérmes totales/Total plate count	<5000 ufc/g
Levaduras y mohos /Yeasts and moulds	<300 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/5g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/10g

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

*Ausencia = Absence

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 231/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE (UE) 231/2012 additive specifications and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No se requiere etiquetar este producto como OMG según la normativa vigente.

GMO

Information on genetically modified organisms
This product is not submitted to a specific labeling according to EC regulations.

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

36 meses

SHELF LIFE

36 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Mantener en su envase original hasta su uso
Almacenar en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

*Store in original packaging until use
Store under cool and dry conditions*

MODO DE EMPLEO

Concentraciones recomendadas es de 2 - 5 g/Kg. sobre el producto final.

HOW TO USE

Recommended concentrations of between 2 – 5 g/Kg of the final product.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

DOSIS MÁXIMA

Alimento

mg prod./kg alimento

Grupo 1	<i>Quantum satis</i>
Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	<i>Quantum satis</i>
Productos lácteos sin aromatizar fermentados por la acción de organismos vivos, y sus sucedáneos, con un contenido en grasa inferior al 20 %	<i>Quantum satis</i>
Confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	10.000*
Productos de confitería, incluidos los productos para refrescar el aliento	No se puede usar en mini cápsulas de gelatina. No se podrá usar en productos para rehidratar en la boca
Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n o 853/2004 (solo preparados en los cuales se han inyectado ingredientes; preparados de carne compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí. Excepto bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros y souvlaki)	<i>Quantum satis</i>
Edulcorantes de mesa líquidos	<i>Quantum satis</i>
Edulcorantes de mesa en polvo	<i>Quantum satis</i>
Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	300
Otros alimentos para niños de corta edad	300
Soportes para aditivos alimentarios	300

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

** Si se añaden a un producto alimenticio más de una de las sustancias E 407, E 410 y E 412, la dosis máxima establecida para este alimento para cada una de estas sustancias se reducirá en la parte alícuota en que las otras sustancias estén presentes en dicho alimento.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

MAXIMUM DOSEFoodmg prod./kg food

Group 1

Dried milk, as defined in 2001/114/CE

Dairy products without flavorings, fermented by organisms and its substitutes, maximum fat content: 20%.

Jam, jelly, marmalades and cheznut cream, as defined in Directiva 2001/113/CE

Confectioner y, including products to freshen breath.

Meat derivatives, as defined in (CE) nº 853/2004 (only preparations in which the ingredients have been injected; meat derivatives formed by different methods of treatments, chopped, sliced or transformed or combined. Except: bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros and souvlaki)

Liquid sweeteners

Powder sweeteners

Continuation of breastfeedings, as defined in 2006/141/CE

Other food for Young children

Support for food additives

*Quantum satis**Quantum satis**Quantum satis*

10.000*

It cannot be used in mini gelatin capsules. It cannot be used in products that are going to be rehydrated in mouth.

*Quantum satis**Quantum satis**Quantum satis*

300

300

300

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES***Halal**Kosher*

No

Si / Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

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		
Anhidrido 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 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA IOTA	Edición: 05
	Código: 14-2013 14-2013P 14-2013-1 14-2013/25	Fecha: 27/04/2023

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		