

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03/25

PRODUCTO**AZÚCAR ISOMALT**

Mezcla de sacáridos hidrogenados.

Pureza \geq 98% (Los componentes principales son 6-O- α -glucopiranosil-D-sorbitol (43-57%) y 1-O- α -glucopiranosil-D-manitol.

PRODUCT**AZÚCAR ISOMALT**

Mixture of hydrogenated saccharides.

Purity \geq 98% (Main components are 6-O- α -glucopyranosyl-D-sorbitol (43-57%) and 1-O- α -glucopyranosyl-D-mannitol.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-0062	25Kg saco/ bag
14-8317	Cubo de 6Kg (PP) con asa / bucket (PP) with handle
14-8318	Bote de 700gr (HDPE) / 700g Jar (HDPE)

INGREDIENTES

Isomaltosa (E953)

INGREDIENTS

Isomaltose (E953)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo y gránulos
- Olor: característico
- Sabor: dulce
- Textura: cristalina

**GENERAL
FEATURES**

- Color: white
- Appearance: powder to granules
- Odour: specific odor
- Taste: sweet
- Texture: crystallin

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

Parámetro(s)	Límite (s)	
	Mín	Máx
Humedad (%)	-	5
Azúcares reductores (%)	-	0,2
Cenizas (%)	-	0,05
D-manitol (%)	-	0.5
D-sorbitol (%)	-	0.5

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: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03//25

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>	
	<i>Min</i>	<i>Max</i>
<i>Moisture (%)</i>	-	2.5
<i>Reducing sugars (%)</i>	-	0,2
<i>Ashes (%)</i>	-	0,05
<i>D-manitol (%)</i>	-	0.5
<i>D-sorbitol (%)</i>	-	0.5

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	0.2
Níquel	1
Arsénico	0.2

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	0.2
Nickel	1
Arsenium	0.2

**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</u> <u>Parameter</u>	<u>Límite (s)</u>
Aerobios Totales <i>Total aerobics</i>	<100 ufc/g
Levaduras / Yeasts	<10 ufc/g
Mohos / moulds	<10 ufc/g
Coliforms	Ausencia /25g

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

*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	236kcal / 985kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	98g
-De los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0.025g
Fibra	0g

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: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03//25

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	236kcal / 985kJ
<i>Fats</i>	0g
<i>-Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	98g
<i>-Of which sugars</i>	0g
<i>Proteins</i>	0g
<i>Salt</i>	0.025g
<i>Fiber</i>	0g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- Reglamento 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- 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
Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RD RTS 1052/2003 sugars and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food and repealing Regulation (EC) No 1881/2006*
- *RE 396/2005 on maximum residue levels*

GMO

Information on genetically modified organisms
It does not contain genetically modified organisms and it does not contain ingredients produced by them
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

36 meses

SHELF LIFE

36 months

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**

Almacenar en interior, en un lugar seco

**STORAGE
CONDITIONS**

Store in interiors, in a dry place

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03/25

MODO DE EMPLEO Usar para endulzar los productos

HOW TO USE Use to sweeten your products

DOSIS MÁXIMA Alimento mg producto/kg alimento

Grupo I *Quantum satis*
 Soporte de aditivos *Quantum satis*
 Soporte de nutrientes *Quantum satis*

MAXIMUM DOSE Food mg product/kg food

Group I *Quantum satis*
Additive support *Quantum satis*
Nutrient support *Quantum satis*

OTRAS *Halal* Si/ Yes
CERTIFICACIONES/ *Kosher* Si / Yes
OTHER *Vegan* Si/ Yes
CERTIFICATES *Vegetarian* Si/ Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03//25

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: AZÚCAR ISOMALT	Edición: 10
	Código: 14-0062 14-8317 14-8318	Fecha: 10/03/25

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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		