

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 KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	Fecha: 23/11/2022

PRODUCTO GOMA KAPPA
Carragenano usado como texturizante, obtenido por extracción de las cepas de algas rojas. Compuesto básicamente de ésteres de sulfato.

PRODUCT KAPPA GUM
Carragenane used as a texturant, obtained by extraction of red seaweed.
Formed basically by sulphate esters

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2012	Cubo de 500g (PP) con asa / 500g bucket (PP) with handle
14-2012P	Tarro PET de 130g / 130g PET Jar
14-2012R	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar

INGREDIENTES Estabilizante: carragenano kappa (E407), sal de potasio (estandarizar)
INGREDIENTS Stabilizer: carrageenan kappa (E407), potassium salt (standardization)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: entre amarillento e incoloro
- Aspecto: polvo
- Olor: prácticamente inodoro

GENERAL FEATURES

- Color: yellow—non colored
- Appearance: powder
- Odour: practically odorless

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Humedad	-	12	
	pH	7	10	Solución al 1,5%
	Fuerza gel (gLFRA)	400	600	Sol. 1% en 0,5%KCl + 2%NaCl
	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%
	Carragenano de bajo peso molecular (%)	-	5	

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 KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	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>	
	Moisture (%)	-	12	
	pH	7	10	Sol. 1,5%
	Gel strenght (gLFRA)	400	600	Sol. 1% in 0,5%KCl + 2%NaCl
	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>
	Plomo	5
	Arsénico	3
	Mercurio	1
	Cadmio	2

LMR HEAVY METALS	Heavy metals according to CE legislation	
	<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
	Lead	5
	Arsenic	3
	Mercury	1
	Cadmium	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 /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Gérmenes totales/Total plate count	<5000 ufc/g
Levaduras /Yeasts % Mohos/Moulds	<300 ufc/g
Coliformes /Coliforms	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae	<10 ufc/g
E. coli	Ausencia/5g
Salmonella 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. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	Fecha: 23/11/2022

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient 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

18 meses

SHELF LIFE

18 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

En el envase original cerrado, en un lugar fresco y seco

STORAGE CONDITIONS

In its original package, in a cool and dry place

MODO DE EMPLEO

Aplicación en restauración y no admite congelación.

Dosis recomendada: 2 - 15 g/Kg.

HOW TO USE

Restaurant application and does not supports freezing.

Recommended dose: 2 - 15 g/Kg.

DOSIS MÁXIMA

Alimento

mg producto/kg alimento

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: GOMA KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	Fecha: 23/11/2022

	Leche deshidratada, tal como se define en la Directiva 2001/114/CE	<i>Quantum satis</i>
	Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto la nata con bajo contenido en grasa)	<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, mermeladas y crema de castañas, tal como se definen en la Directiva 2001/113/CE	10.000
	Otras frutas u hortalizas similares para untar	10.000
	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>
	Huevos y ovoproductos elaborados	<i>Quantum satis</i>
	Edulcorantes de mesa en polvo	<i>Quantum satis</i> 300
	Preparados de continuación, tal como se definen en la Directiva 2006/141/CE	300
	Otros alimentos para niños de corta edad	<i>Quantum satis</i>
	Soporte de aditivos	<i>Quantum satis</i>
MAXIMUM DOSE	<u>Food</u>	<u>mg product/kg food</u>
	Dehydrated milk, as defined in 2001/114/CE	<i>Quantum satis</i>
	Pasteurized cream, without flavoring (except skimmed cream)	<i>Quantum satis</i>
	Dairy products without flavorings fermented by alive microorganisms and sucedanis, with a fat content <20%	<i>Quantum satis</i>
	Jam, hazelnut cream, as defined in 2001/113/CE	10.000
	Fruits or vegetables to spread	10.000
	Meat preparations, as defined in Reglamento (CE) n.º853/2004 (only with injected ingredients; preparations with different meat treatments (sliced, chopped, transformed) (Except bifteki, soutzoukaki, keba, gyros and suylaki)	<i>Quantum satis</i>
	Eggs and ovoproducts	<i>Quantum satis</i>
	Sweeteners in poder	<i>Quantum satis</i>
	Continuation preparation for children	300
	Other food for Young children	300
	Additive support	<i>Quantum satis</i>
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	Fecha: 23/11/2022

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: GOMA KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	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 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: GOMA KAPPA	Edición: 05
	Código: 14-2012 14-2012P 14-2012R	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		