

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GOMA GARROFÍN</b>	Edición: 03
	Código: 14-2036 14-2036R 14-2036-2	Fecha: 29/08/2023

**PRODUCTO****GOMA GARROFÍN**

Polisacárido natural extraído de la goma de algarroba. Se utiliza como estabilizante.

**PRODUCT****LOCUST BEAN GUM**

Natural polysaccharide extracted from locust bean gum. It is used as stabilizer.

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2036	Cubo de 400g (PP) con asa / 400g bucket (PP) with handle
14-2036-2	Saco de 5kg / 5kg bag
14-2036R	Tarro PET de 50g / 50g PET Jar

**INGREDIENTES**

Goma garrofin (E410)

**INGREDIENTS**

Locust bean gum (E410)

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: marfil
- Aspecto: polvo
- Olor: neutral
- Sabor: neutral

**GENERAL  
FEATURES**

- Color: Ivory
- Appearance: powder
- Odor: neutral
- Taste: neutral

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Humedad (%)		12	
Perdida por desecación (%)	-	15	
pH (1%)	5.5	7	
Granulometría (%)	95		Inferior a 150µm
1% viscosidad (cps)	2800		

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	
Humidity (%)		12	
Loos son drying (%)	-	15	
pH (1%)	5.5	7	
Particle size (%)	95		Inferior a 150µm
1% viscosity (cps)	2800		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GOMA GARROFIN</b>	Edición: 03
	Código: 14-2036 14-2036R 14-2036-2	Fecha: 29/08/2023

**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	2
Cadmio	1
Mercurio	1

**LMR HEAVY METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
<i>Arsenic</i>	3
<i>Lead</i>	2
<i>Cadmium</i>	1
<i>Mercury</i>	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

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Gérmenes totales/ <i>Total plate count</i>	<1000 ufc/g
Levaduras y mohos / <i>Yeasts and moulds</i>	<300 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

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

\*Ausencia = *Absence*

**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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GOMA GARROFIN</b>	Edición: 03
	Código: 14-2036 14-2036R 14-2036-2	Fecha: 29/08/2023

*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**

18 meses

**SHELF LIFE**

18 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 de 0.1 - 10g/Kg. sobre el producto final.  
Se utiliza en preparaciones con base líquida.

**HOW TO USE**

Concentrations of between 0.1 – 10g/Kg of the final product.  
It is used in liquid-based preparations.

**OTRAS CERTIFICACIONES/  
OTHER CERTIFICATES**

Halal	No
Koshe	No
Vegetarian	Si/Yes
Vegan	Si/Yes

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GOMA GARROFIN</b>	Edición: 03
	Código: 14-2036 14-2036R 14-2036-2	Fecha: 29/08/2023

### 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		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concent.>10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>GOMA GARROFIN</b>	Edición: 03
	Código: 14-2036 14-2036R 14-2036-2	Fecha: 29/08/2023

### 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. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	No			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		