

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ	Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R	Fecha: 31/05/2023

PRODUCTO

MALTODEXTRINA DE MAIZ

Maltodextrina en polvo. Mezcla de sacáridos nutritivos, producidos por el control de hidrólisis enzimática, purificación y secado en *spray de almidón de maíz*.

PRODUCT

CORN MALTODEXTRIN

Powder maltodextrin. Blend of nutritive saccharides, produced by controlled enzymatic hydrolysis, purification and spray drying of food maize starch

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2009-1	Saco de 5kg / <i>5kg bag</i>
14-2009	Bote de 500g (PP) con asa / <i>500g bucket (PP) with handle</i>
14-2009P	Tarro PET de 140g / <i>140g PET Jar</i>
14-2009R	Tarro PET de 60g / <i>60g PET Jar</i>

INGREDIENTES

Maltodextrina en polvo

INGREDIENTS

Maltodextrin powder

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Sabor: ligeramente dulce

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Taste: slightly sweet*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
Pérdidas por secado (%)	-	5	En solución
Equivalentes de dextrosa	18	20	
Proteína content (%)		0.15	
pH	4,5	5,5	
Cenizas sulfatadas (%)	-	0,1	
Tamaño de partícula (%)			Aprox.
>250µm		10	
>40 µm	50		
Densidad aparente		500g/l	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ	Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R	Fecha: 31/05/2023

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>		<i>Conditions</i>
	<i>Min</i>	<i>Max</i>	
<i>Loss on drying (%)</i>	-	5	
<i>Dextrose equivalent</i>	18	20	
<i>Protein content (%)</i>		0.15	
<i>pH</i>	4,5	5,5	<i>En solución</i>
<i>Sulphated ash (%)</i>	-	0,1	
<i>Particle size (%)</i>	-		
<i>>250 µm</i>		10	
<i>>40 µm</i>	50		40 µm
<i>Poured bulk density</i>		500g/l	<i>Aprox</i>

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Total	5
Plomo	0,2
Arsénico	0,2
Cadmio	0,1
Mercurio	0,02

**LMR HEAVY
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
<i>Total</i>	5
<i>Lead</i>	0,2
<i>Arsenic</i>	0,2
<i>Cadmium</i>	0,1
<i>Mercury</i>	0,02

**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 <i>Total plate count</i>	<1000 ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	<10 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<50 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<50 ufc/g
<i>Esporas de Clostridium sulfito reductores/ C.S.R. spores</i>	<50 ufc/10g
<i>E. coli</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausencia/25g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ	Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R	Fecha: 31/05/2023

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

*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	386 kcal/1641 kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	96g
- Azúcares	6g
- Almidón	0g
- Polioles	0g
Proteínas	<0.5g
Sal	<0.01g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	386 kcal/1641 kJ
<i>Fats</i>	0g
- <i>Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	96g
- <i>Sugar</i>	6g
- <i>Starch</i>	0g
- <i>Poliois</i>	0g
<i>Proteins</i>	<0.5g
<i>Salt</i>	<0.01g

**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) n.o 1881/2006

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *RD RTS 1052/2003 sugars 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

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes producidos por OMG.
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
It does not contain genetically modified organisms. It does not contain ingredients produced by GMO
It does not to be labeled as genetically modified foo

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ	Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R	Fecha: 31/05/2023

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

5 años desde su fecha de producción

SHELF LIFE

5 years from manufacturing date

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura ambiente, en un lugar seco, y en su envase original cerrado.

STORAGE CONDITIONS

Store at room temperature, in a dry place, and in its unopened original packaging.

MODO DE EMPLEO

Agente de carga
Dosis: 2 partes de Maltosec por 1 parte de producto

HOW TO USE

Loading agent.
Dosis: 2 partes de Maltosec por 1 parte de producto

**OTRAS CERTIFICACIONES/
OTHER CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	Si / Yes

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ		Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R		Fecha: 31/05/2023

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 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 Tàrrega (España)	Producto: MALTODEXTRINA DE MAIZ	Edición: 08
	Código: 14-2009 14-2009P 14-2009R	Fecha: 31/05/2023

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		