

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

**PRODUCTO**

**MALTO**

Maltodextrina de Tapioca es un derivado del almidón de tapioca, obtenido a partir de la separación de sus moléculas de hidratos de carbono

CÓDIGO DE PRODUCTO	PRESENTACIÓN
14-2018	Cubo de 1kg

**PRODUCT**

**MALTO**

*Maltodextrin is a tapioca starch derivate, obtained by separation of carbohydrate molecules*

REFERENCE PRODUCT	PRESENTATION
14-2018	1kg bucket

**INGREDIENTES**

100% Maltodextrina de Tapioca

**INGREDIENTS**

*100% Tapioca maltodextrin*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanquecino
- Aspecto: polvo
- Sabor: escaso poder edulcorante

**GENERAL FEATURES**

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Taste: low sweetener power*

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Humedad (%)	-	9
pH	6	9
Densidad (g/cm <sup>3</sup> )	0,1	0,2

Otras propiedades:

- Fácilmente soluble en frío o en caliente
- Bajo valor calorífico en sus aplicaciones (en volumen)
- Propiedades dispersantes: evita aglutinación de mezclas secas durante reconstitución
- Densidad aparente muy baja: mayor área superficial adecuada para adsorción de líquidos

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Moisture (%)	-	9
pH	6	9
Density (g/cm <sup>3</sup> )	0,1	0,2

*Other properties:*

- *Easily soluble in cool or hot media*
- *Low energetic value in its applications (in volume)*
- *Dispersing properties: avoids bindings in dry mixes during reconstitution*
- *Bulk density low: higher surface area, adequate for non-aqueous liquid adsorption*

**LMR METALES  
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE	
<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (ppm)</u>
Plomo	0,5
Cadmio	0,05
Arsénico	1
Mercurio	0,05

**LMR HEAVY  
METALS**

<i>Heavy metals according to CE legislation</i>	
<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (ppm)</u>
<i>Lead</i>	0,5
<i>Cadmium</i>	0,05
<i>Arsenic</i>	1
<i>Mercury</i>	0,05

**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>Valor/Value</u>	<u>Unidad/Unit</u>
Gérmenes totales <i>Total bacteria</i>	10000	ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	200	ufc/g
Mohos / <i>Moulds</i>	200	ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia	ufc/g
<i>Salmonella</i>	Ausencia	ufc/25g

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

\*Ausencia = *Absence*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	385kcal/ 1610kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	95.6 g
-De los cuales azúcares	2.5 g
Proteínas	0,5 g
Fibra	0g
Sal	0.09 g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	385kcal/ 1610kJ
<i>Fats</i>	0 g
-Of which saturates	0 g
<i>Carbohydrates</i>	95.6 g
-Of which sugars	2.5 g
<i>Proteins</i>	0,5 g
<i>Fiber</i>	0 g
<i>Salt</i>	0.09 g

**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) nº 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) N° 1881/2006*

**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.*

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

**VIDA ÚTIL** 24 meses

**SHELF LIFE** 24 months

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** Almacenar en depósito limpio, seco y bien ventilado a temperatura ambiente, alejado de sustancias olorosas

**STORAGE CONDITIONS** *Store in a cool and dry place, well ventilated, at room temperature, away from odorous substances*

**MODO DE EMPLEO**

Utilidades:

- Aumentar el volumen de las mezclas (agente de carga)
- Absorber grasas / aceites, ayudando a formar un polvo de flujo libre

Aplicaciones:

- Dispersante para mezclas secas que tienen tendencia a agruparse en la reconstitución.
- Agente de carga para normalizar volúmenes de llenado (mezclas para sopa, para carne, tartas y otras mezclas de pastelería) o para ocupar espacio superior adicional en un paquete.
- Dispersante ideal para concentrados de ingredientes activos tales como edulcorantes, especias y colores. Será un producto más fácil de manejar en cantidades pequeñas
- Agente de flujo libre: La adición de cualquier ingrediente líquido no acuoso crea un polvo de flujo libre más fácil de manejar.

Niveles típicos de uso (variable según la función):

- Para formar un polvo de flujo libre, se recomienda 2 partes de aceite por 1 parte de Malto
- Como diluyente para concentrados ingredientes-activos, se puede usar en 0,1g para reemplazar 1g de lactosa o maltodextrina, para obtener un volumen equivalente
- Como agente de carga, la cantidad varía, porque su finalidad consiste en ocupar el espacio de cabeza adicional de un paquete

**HOW TO USE**

Utilities:

- Increase volume of mixes (Load agent)
- Fats / Oils absorption, forming a free-flowing powder

Applications:

- Dispersing agent for dry mixes that usually bind during reconstitution
- Load agent to standardize filling volumes (soup mixes, meat, cakes and other pastry creations), or to fill head-space in a package.
- Dispersing agent ideal for concentrates of active ingredients, such as sweeteners, species and colorings. It will become a more manageable product in little amounts
- Free-flowing agent: the addition of any non-aqueous liquid ingredient creates a free-flowing powder more manageable

Typical dosages (depending on function)

- To create a free-flowing powder, it is recommended 2 parts of oil for 1 part of Malto

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

- As an active-ingredient concentrate diluent, 0,1g to substitute 1g of lactose or maltodextrin, to achieve an equivalent volume
- As a load agent, the quantity varies depending on the required head-space to fill.

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i>	Sí/Yes
	<i>Kosher</i>	Sí/Yes
	<i>Vegan</i>	Sí/Yes
	<i>Vegetarian</i>	Sí/Yes

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

## 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	<10ppm				
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 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MALTO</b>	Edición: 06
	Código: 14-2018	Fecha: 10/03/2025

## 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	<10ppm				
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		