

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	Fecha: 10/03/2025

**PRODUCTO****MANITOL**

Edulcorante obtenido a partir de azúcar hidrogenados.  
Pureza  $\geq$  98%.

**PRODUCT****MANNITOL**

*Sweetener obtained from hydrogenated saccharid.  
Purity  $\geq$  98%tol.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2019	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
14-2019-1	Saco de 5Kg / 5Kg bag

**INGREDIENTES**

Manitol (E421i)  
Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes

**INGREDIENTS**

*Mannitol (E421i)  
Excessive consumption may produce laxative effects.*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

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

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: white or almost white*
- *Appearance: powder to granules*
- *Odour: slight product specific odor*
- *Taste: sweet*
- *Texture: crystallin*

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

Parámetro(s)	Límite (s)	
	Mín	Máx
Humedad (%)		0.3
Manitol (%)	98	101.5
Granulometría >150 $\mu$ m (%)		15
Azúcares reductores (%)		0.1
Azúcares totales (%)		1

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

Parámetro(s)	Límite (s)	
	Mín	Máx
Moisture (%)		0.3
Mannitol (%)	98	101.5

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	Fecha: 10/03/2025

Granulometry >150µm (%)	15
Reducing sugars (%)	0.1
Total sugars (%)	1

**LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

**IMPLEMENTING LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments*
- *Regulation (EU) 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food*

**LMR METALES PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

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

**LMR HEAVY METALS**

*Heavy metals according to CE legislation*

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
<i>Nickel</i>	<i>1</i>

**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>	<100 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<50 ufc/g
Mohos/ <i>Moulds</i>	<50 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g

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

\*Ausencia = *Absence*

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	Fecha: 10/03/2025

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	240kcal/ 1000kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	100g
-De los cuales azúcares	0g
Proteínas	0g
Sal	0,025g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

Energy	240kcal/ 1000kJ
Fats	0g
-Of which saturates	0g
Carbohydrates	100g
-Of which sugars	0g
Proteins	0g
Salt	0,025g

**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**

48 meses

**SHELF LIFE**

48 months

**CONDICIONES DE  
CONSERVACIÓN**

Almacenar en interior, en un lugar seco

**STORAGE  
CONDITIONS**

*Store in interiors, in a dry place*

**MODO DE EMPLEO**

Usar para endulzar los productos. Soluble en frío, aunque se disuelve mejor en caliente. Apto para diabéticos. Para los preparados alimenticios el uso es limitado.

**HOW TO USE**

*Use to sweeten your products*

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	Fecha: 10/03/2025

<b>DOSIS MÁXIMA</b>	<u>Alimento</u>	<u>mg producto/kg alimento</u>
	Grupo I	<i>Quantum satis</i>
	Soporte de aditivos	<i>Quantum satis</i>
	Soporte de nutrientes	<i>Quantum satis</i>
	Grupo IV	
	Soporte de aditivos	<i>Quantum satis</i>
	Soporte de nutrientes	<i>Quantum satis</i>
<b>MAXIMUM DOSE</b>	<u>Food</u>	<u>mg product/kg food</u>
	Group I	<i>Quantum satis</i>
	Additive support	<i>Quantum satis</i>
	Nutrient support	<i>Quantum satis</i>
	Group IV	
	Additive support	<i>Quantum satis</i>
	Nutrient support	<i>Quantum satis</i>
<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i>	Si / Yes
	<i>Kosher</i>	Si /Yes
	<i>Vegan</i>	Si/ Yes
	<i>Vegetarian</i>	Si/ Yes

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	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			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 6
SOC Chef, SL Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>MANITOL</b>	Edición: 07
	Código: 14-2019 14-2019-1	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			No		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	No			No		
<i>Molluscs and products thereof</i>	No			No		