

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>METIL BURGUER</b>	Edición: 05
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022/15	Fecha: 19/01/2024

**PRODUCTO** **METIL BURGUER**  
Gelificante.

**PRODUCT** **METHIL BURGUER**  
Gelifier.

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2022	Bote de 250g (HDPE) / 250g Jar (HDPE)
14-2022P	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar
14-2022/15	Saco de 15Kg / 15Kg bag

**INGREDIENTES** Metilcelulosa (E461)  
**INGREDIENTS** *Methyl cellulose (E461)*

**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*

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Humedad (%)		5.0	
	Viscosidad (cP)	37500	70000	2% en agua. 20°C
	Residuos en ignición (%)		1.5	
	Agente sulfitante, como dióxido de azufre (ppm)		10	
	Fibra soluble (%)	93.5	100.0	

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>METIL BURGUER</b>	Edición: 05
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022/15	Fecha: 19/01/2024

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>		<i>Conditions</i>
	<i>Min</i>	<i>Max</i>	
Moisture (%)		5.0	
Viscosity (cP)	37500	70000	2% in water, 20°C
Residue on ignition (%)		1.5	
Sulfiting agents, as Sulfur Dioxide (ppm)		10	
Soluble Dietary Fiber (%)	93.5	100.0	

**LMR METALES  
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	2

**LMR HEAVY  
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Lead	2

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

**OMG**

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

**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.

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>METIL BURGUER</b>	Edición: 05
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022/15	Fecha: 19/01/2024

**VIDA ÚTIL** 36 meses

**SHELF LIFE** 36 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 gelificar emulsiones en caliente, con elevada viscosidad en frío. Elevada capacidad emulsionante secundaria y admite congelación. Dosificación entre 7 – 30 g/Kg.

**HOW TO USE** Use to gelify emulsions in hot, high viscosity in cold. High secondary emulsifying capacity and supports freezing. Dosage between 7 – 30 g/Kg.

<b>DOSIS MÁXIMA</b>	<u>Alimento</u>	<u>mg producto/kg alimento</u>
	Grupo I	Quantum satis
	Soporte de aditivos	Quantum satis
	Soporte de nutrientes	Quantum satis

<b>MAXIMUM DOSE</b>	<u>Food</u>	<u>mg product/kg food</u>
	Group I	Quantum satis
	Additive support	Quantum satis
	Nutrient support	Quantum satis

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	Halal	No
	Kosher	Si / Yes

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>METIL BURGUER</b>	Edición: 05
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022/15	Fecha: 19/01/2024

### 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 Tarrega (España)	Producto: <b>METIL BURGUER</b>	Edición: 05
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022/15	Fecha: 19/01/2024

## 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		