

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

PRODUCTO

PROPATATA

Proteína de alta calidad a partir de patata. Esta proteína, aparte de aportarnos una concentración de proteína, nos permite dar más estructura a las masas, airear, gelificar y emulsionar.

PRODUCT

PROPATATA

High quality protein from potato. This protein, apart from giving us a concentration of protein, allows us to give more structure to the masses, aerate, gel and emulsify.

CÓDIGO DE PRODUCTO / REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN/ PRESENTATION
14-2032	Bote de 300gr (HDPE) / 300g Jar (HDPE)
14-2032P	80g Tarro PET / 80g PET Jar
14-2032/10	Saco de 10Kg / 10Kg bag

INGREDIENTES

Proteína de patata

Potato protein

- CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS
- Color: Marrón
 - Aspecto: Polvo
 - Sabor: Neutro
- GENERAL
FEATURES
- *Color: Brown*
 - *Appearance: powder*
 - *Flavor: Neutral*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
		Mín	Máx	
	Humedad (%)		9	ISO 6496
	pH (1% solución)	6	8	
	Cenizas (%)		5	ISO 5984
	Solubilidad a 1% en agua (pH7)	85		
	Sulfitos (SO ₂ totales) (mg/kg)		50	ISO 5379
	Proteína (N*6.25) /Peso seco (%)	90		
	Densidad aparente (Kg/m3)	300	500	
	Capacidad emulsionante (g aceite/ g polvo)	500	600	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>		<u>Conditions</u>
		<u>Min</u>	<u>Max</u>	
	Moisture (%)		9	ISO 6496
	pH (1% solution)	6	8	
	Ash (%)		5	ISO 5984
	Solubility a 1% in water (pH7)	85		
	Sulphites (SO ₂ total) (mg/kg)		50	ISO 5379
	Protein (N*6.25) / Dry weight (%)	90		ISO 3188
	Bulk density (Kg/m3)	300	500	
	Emulsión capacity (g oil/ g powder)	500	600	

LMR METALES PESADOS	Metales pesados se ajustan a las normas CE	
	<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
	Plomo	<0.2
	Mercurio	<0.1
	Cadmio	<0.3
	Arsénico	<0.2

LMR HEAVY METALS	Heavy metals according to CE legislation	
	<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
	Lead	<0.2
	Mercury	<0.1
	Cadmium	<0.3
	Arsenium	<0.2

**MICROBIOLOGIC
FEATURES** Legal limits according to actual legislation.
Quality limits defined by the provider

<u>Parámetro /Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Aerobios totales/Total Aerobic count	≤10 ⁶ ufc/g
Mohos y Levaduras / Moulds and Yeasts	≤100 ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	Ausencia/1g
<i>Salmonella</i> spp	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g

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

*Ausencia = Absence

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	372kcal/ 1577kJ
Grasas	0,1g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	0.2g
-De los cuales azúcares	<0.2g
Proteínas	90.5g
Fibra	0.2g
Sal	2.9g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

Energy	372kcal/ 1577kJ
Fats	0,1g
-Of which saturates	0g
Carbohydrates	0.2g
-Of which sugars	<0.2g
Proteins	90.5g
Fibre	0.2g
Salt	2.9g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- Reglamento 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- Reglamento 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**

- *RE 1333/2008 additives 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 de ellos derivados
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
It does not contain GMO or ingredient made 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.

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

VIDA ÚTIL 5 años
SHELF LIFE 5 years

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar en un lugar fresco y seco, protegido de la luz
STORAGE CONDITIONS Store in a cool and dry place, away from light

MODO DE EMPLEO Los efectos se pueden conseguir a partir de una disolución de 10g/ 180ml agua (siempre podemos aumentar la proporción hasta el 20%):
- Utilizarlo como emulsionante a 100ml solución al 5% / 100ml aceite
- Airear: se consigue con una solución al 4%
- Gelificante: en una solución del 4% de proteína de patata con sal, 15 minutos a 85°C conseguimos un efecto gelificante.

HOW TO USE The effects can be obtained from a solution of 10g / 180ml water (we can always increase the proportion up to 20%):
- Use it as an emulsifier at 100ml 5% solution / 100ml oil
- Aerate: achieved with a 4% solution
- Gelificante: in a 4% solution of potato protein with salt, 15 minutes at 85°C we get a gelling effect.

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	Halal	Si/Yes
	Kosher	Si/Yes
	Vegan	Si/Yes
	Vegetarian	Si/Yes

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

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 ₂ . ⁶	Si					
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 Tarrega (España)	Producto: PROPATATA	Edición: 03
	Código: 14-2032 14-2032P 14-2032/10	Fecha: 16/02/2024

ALLERGEN INFORMATION

ALLERGEN STATEMENT						
ALLERGEN	INTENTIONALLY ADDED			CROSS CONTAMINATION		
	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function	Yes/No	INGREDIENT	Nature / Function
Cereals containing gluten and products thereof	No			No		
Shellfish and crustaceans based products	No			No		
Eggs and egg-based products	No			No		
Fish and fish-based products	No			No		
Peanuts and peanut based products	No			No		
Soy and soy products	No			No		
Milk and products thereof (including lactose)	No			No		
Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)	No			No		
Celery and products thereof	No			No		
Mustard and products thereof	No			No		
Sesame seeds and products made from sesame seeds	No			No		
Sulphur dioxide and sulphites at concent.> 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2.6	Yes					
Lupins and lupine-based products	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		