

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: REMOLACHA EN POLVO	Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO REMOLACHA DESHIDRATADA EN POLVO

Polvo con el olor y sabor propios de la remolacha fresca. Este producto es obtenido a partir de la remolacha fresca previamente seleccionada; el polvo se obtiene mediante secado por aire caliente. No contiene aditivos.

PRODUCT DEHYDRATED BEETROOT POWDER

Flowing powder with the characteristics flavour and odour of fresh beetroots. This product is obtained from fresh beetroots, previously selected; the powder is obtained by hot air drying. Free of any additives.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
10-109716-1	Cubo de 1.750Kg (PP) con asa / 1.750Kg bucket (PP) with handle
10-109716	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
10-109716P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar

INGREDIENTES 100% Remolacha

INGREDIENTS 100% Beetroot

ORIGEN Polonia

ORIGIN Poland

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: Rojo oscuro a violeta.
- Aspecto: Homogéneo
- Olor / Típico olor dulce
- Sabor: Característico
- Textura: Puede ser grumoso debido a las características higroscópicas.

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: Deep red to violet*
- *Appearance: Homogeneous*
- *Smell: Typical sweet odour*
- *Taste: Characteristic*
- *Textura: Product might be clumpy due to the hygroscopic characteristics*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: REMOLACHA EN POLVO	Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P	Fecha: 10/03/2025

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		6
	Polvo no disuelto en HCl al 10% (%)		0.3
	Granulometría (mm)	0	0.2
CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Moisture (%)		6
	Powder undissolved in 10% HCl		0.3
	Particle size (mm)	0	0.2
LMR METALES PESADOS	Conforme a la legislación Europea <i>In accordance with European legislation</i>		
PESTICIDES	Conforme a la legislación Europea <i>In accordance with European legislation</i>		
Micotoxinas / Mycotoxins	Conforme a la legislación Europea <i>In accordance with European legislation</i>		
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Límites de calidad definidos por la empresa.		
MICROBIOLOGIC FEATURES	Quality limits defined by the provider		
	<u>Parámetro/ Parameter</u>	<u>Limites / Límits</u>	
	Aerobios mesófilos/ <i>Aerobic. mesophilic</i>	<100.000 ufc/g	
	<i>E. Coli</i>	<10 ufc/g	
	<i>Coliformes</i>	<100 ufc/g	
	<i>Levaduras / Yeasts</i>	<500 ufc/g	
	<i>Mohos / Moulds</i>	<500 ufc/g	
	<i>Salmonella</i>	Ausencia/25g	

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

*Ausencia = *Absence*

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: REMOLACHA EN POLVO	Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P	Fecha: 10/03/2025

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	314kcal/1326kJ
Grasas	0.3g
-De las cuales saturadas	0.1g
Hidratos de carbono	57.0g
-De los cuales azúcares	47.0g
Proteínas	11.0g
Fibra	20.0g
Sal	0.67g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	314kcal/1326kJ
<i>Fats</i>	0.3g
<i>-Of which saturates</i>	0.1g
<i>Carbohydrates</i>	57.0g
<i>-Of which sugars</i>	47.0g
<i>Proteins</i>	11.0g
<i>Fiber</i>	20.0g
<i>Salt</i>	0.67g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- 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
- Reglamento 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y modificaciones posteriores

**IMPLEMENTING
LEGISLATION**

- *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*
- *RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
Este producto no ha sido genéticamente modificado, así como ninguno de sus ingredientes, según la normativa vigente.
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
This product is not genetically modified as such and not made from genetically modified raw materials and thus does not apply to regulations.
It is not necessary to label as a GMO

SOC^CCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: REMOLACHA EN POLVO	Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P	Fecha: 10/03/2025

IRRADIACIÓN Información relativa a tratamientos de irradiación
Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados. Conforme directiva 1999/2/CE

IRRADIATION Information concerning radiation treatments
Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients. According to Reg 1999/2/CE

VIDA ÚTIL 24 meses.

SHELF LIFE 24 months.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN En el embalaje original sin abrir si se almacena correctamente en máx. 65% de humedad y a max.15°C

STORAGE CONDITIONS In the unopened original packaging if stored properly in max. 65 % humidity and at max.15°C

MODO DE EMPLEO Ingrediente base para la preparación de salsas, sopas y platos preparados. Se puede apelmazar de forma natural.

HOW TO USE Base ingredient for the preparation of sauces, soup and prepared meals. It can be naturally clumpy.

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

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 5 de 6
	Producto: REMOLACHA EN POLVO		Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P		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			Si	Trazas	
Mostaza y productos derivados	No			No		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No			No		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ . ⁶	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 6 de 6
	Producto: REMOLACHA EN POLVO		Edición: 09
	Código: 10-109716-1 10-109716 10-109716P	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			Yes	Traces	
<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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		