

<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>YOGPOL</b>	Edición: 06
	Código: 10-109707 10-109707P 10-109707/25	Fecha: 17/07/2024

**PRODUCTO**

**YOGPOL**

Preparado lácteo en polvo para la elaboración de postre sabor "yogur natural". Una alternativa a la utilización del yogur fresco.

**PRODUCT**

**YOGPOL**

*Prepared milk powder for the preparation of "natural yogurt " flavor dessert. An alternative to the use of fresh yogurt.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
10-109707	Bote de 500g (HDPE) / 500g Jar (HDPE)
10-109707P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar
10-109707/25	Saco de 25kg / 25kg bag

**INGREDIENTES**

Almidón modificado, proteínas de la **leche**, grasa vegetal hidrogenada de coco, azúcar, jarabe de glucosa, acidulante: ácido cítrico (E330), aromas, **lactosa**, estabilizantes: fosfato dipotásico (E340ii) y polifosfato sódico (E452i)

**INGREDIENTS**

*Modified starch, **milk** proteins, hydrogenated coconut vegetable fat, sugar, glucose syrup, acid: citric acid (E330), flavorings, **lactose**, stabilisers: dipotassium phosphate (E340ii) and sodium polyphosphate (E452i)*

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: neutral
- Sabor: típico de yogur natural

**GENERAL FEATURES**

- *Color: white - yellow*
- *Appearance: powder*
- *Odour: neutral*
- *Taste: typical of natural yogurt*

**LMR METALES PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

**LMR HEAVY METALS**

*Heavy metals according to CE legislation*

**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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>YOGPOL</b>	Edición: 06
	Código: 10-109707 10-109707P 10-109707/25	Fecha: 17/07/2024

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Aerobios totales	<10000 ufc/g
Levaduras /Yeasts	<300 ufc/g
Mohos / Moulds	<300 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/g

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

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g  
\*de producto  
reconstituido**

Energía	296kJ/ 71Kcal
Grasas	3.3g
-De las cuales saturadas	3.3g
Hidratos de carbono	10g
-De los cuales azúcares	2.7g
Proteínas	0.5g
Fibra	0.5g
Sal	0.17g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g  
\*Of reconstituted  
product**

<i>Energy</i>	296kJ/ 71Kcal
<i>Fats</i>	3.3g
-Of which saturates	3.3g
<i>Carbohydrates</i>	10g
-Of which sugars	2.7g
<i>Proteins</i>	0.5g
<i>Fiber</i>	0.5g
<i>Salt</i>	0.17g

**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

<b>SOCHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>YOGPOL</b>	Edición: 06
	Código: 10-109707 10-109707P 10-109707/25	Fecha: 17/07/2024

**OMG** Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente  
El producto no contiene y no es derivado de organismos genéticamente modificados  
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO** Information on genetically modified organisms  
*The product does not contain and is not derived from genetically modified organisms*  
*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** 24 meses después de su producción, si se almacena en las condiciones recomendadas

**SHELF LIFE** *24 months after production date if stored under recommended storage conditions*

**CONDICIONES DE CONSERVACIÓN** Almacenar en un lugar limpio y seco, alejado de materias de fuerte olor, a 20°C máximo de temperatura y un 60% de humedad

**STORAGE CONDITIONS** *Store in clean and dry environment, away from odorous materials, at 20°C and <60% relative humidity*

**MODO DE EMPLEO** Mezclar 1 kg de producto en 5 L de agua fría. Batir con batidora eléctrica durante 1 minuto.

**HOW TO USE** *Mix 1 kg of product in 5 L of cold water. Beat with electric mixer for 1 minute.*

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

<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>YOGPOL</b>	Edición: 06
	Código: 10-109707 10-109707P 10-109707/25	Fecha: 17/07/2024

### 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)	Si					
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 SO2. <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>YOGPOL</b>	Edición: 06
	Código: 10-109707 10-109707P 10-109707/25	Fecha: 17/07/2024

### 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>	Yes					
<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		