

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ANTICRISTALIZANTE	Edición: 06
	Código: 14-8275 14-8275P	Fecha: 17/10/25

PRODUCTO **ANTICRISTALIZANTE**
Agente anticristalizante para sorbetes

PRODUCT **ANTICRYSTALLISING**
Anticristallising agent for sherbets

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-8275	Cubo de 2kg (PP) con asa / 2kg bucket (PP) with handle
14-8275P	150g Tarro PET de 150g / 150g PET Jar

INGREDIENTES Sirope de glucosa deshidratado, azúcar, espesantes: harina de algarroba (E410), goma guar (E412)

INGREDIENTS *Dehydrated glucose syrup, sugar, thickener: locustbean flour (E410), guar gum (E412)*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: crema
- Aspecto: polvo
- Sabor: azúcar
- Textura: homogénea

GENERAL FEATURES

- *Color: cream*
- *Appearance: powder*
- *Flavor: sugar*
- *Texture: homogeneous*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	pH	4	5
	Densidad (kg/m ³)	0,80	0,90
	Humedad	3,9	4,1

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	pH	4	5
	Density (kg/m ³)	0,80	0,90
	Moisture (%)	3,9	4,1

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE

LMR HEAVY METALS *Heavy metals according to CE legislation*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ANTICRISTALIZANTE	Edición: 06
	Código: 14-8275 14-8275P	Fecha: 17/10/25

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>
Aerobios/Aerobic germs	<10000g
Enterobacteriaceae	<100g
Levaduras /Yeasts	<100 ufc/g
Mohos/Moulds	<100 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausencia/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>E. coli</i>	Ausencia/ 1g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g	Energía	370kcal/ 1546,6kJ
	Grasas	< 0.1g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	90,5g
	-De los cuales azúcares	33,5g
	Proteínas	0,35g
	Fibra	4,5g
	Sal	0.29g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g	<i>Energy</i>	370kcal/ 1546,6kJ
	<i>Fats</i>	< 0.1g
	-Of which saturates	0g
	<i>Carbohydrates</i>	90,5g
	-Of which sugars	33,5g
	<i>Proteins</i>	0,35g
	<i>Fiber</i>	4,5g
	<i>Salt</i>	0.29g

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 2484/1967 y modificaciones posteriores del Código Alimentario Español
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- Reglamento (UE) 2023/915 relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- *RD 2484/1967 Spanish Food Codex and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 2023/915 on maximum levels for certain contaminants in food*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ANTICRISTALIZANTE	Edición: 06
	Código: 14-8275 14-8275P	Fecha: 17/10/25

OMG	<u>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente</u> Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.	
GMO	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>This product does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by GMO It does not to be labeled as genetically modified food.</i>	
IRRADIACIÓN	<u>Información relativa a tratamientos de irradiación</u> Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.	
IRRADIATION	<u>Information concerning radiation treatments</u> <i>Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.</i>	
VIDA ÚTIL	24 meses Después de la abertura: 1 mes en envase bien cerrado	
SHELF LIFE	24 months <i>Once opened: 1 months if closed package</i>	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	Almacenar en un lugar fresco y seco	
STORAGE CONDITIONS	<i>Store in a cool and dry place</i>	
MODO DE EMPLEO	Incorporar de 25 a 30g /l de anticristalizante a la mezcla de sorbete (agua, puré de frutas, azúcar)	
HOW TO USE	<i>Incorporate 25-30g/l of this product at the sherbet mix (water, fruit purée, sugar)</i>	
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	<i>Halal</i>	No
	<i>Kosher</i>	No
	<i>Vegetarian</i>	Si/ Yes
	<i>Vegan</i>	Si/ Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ANTICRISTALIZANTE	Edición: 06
	Código: 14-8275 14-8275P	Fecha: 17/10/25

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			SI	Trazas	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No			No		
Huevos y productos a base de huevo	No			SI	Trazas	
Pescado y productos a base de pescado	No			No		
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No			No		
Soja y productos a base de soja	No			No		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No			SI	Trazas	
Frutos de cáscara y derivados (Ej. almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia.)	No			SI	Trazas	
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	No			No		
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 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ANTICRISTALIZANTE	Edición: 06
	Código: 14-8275 14-8275P	Fecha: 17/10/25

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			YES	Traces	
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	No			No		
<i>Eggs and egg-based products</i>	No			YES	Traces	
<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			YES	Traces	
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	No			YES	Traces	
<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. > 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		