

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Edición: 06
	Código: 14-8276 14-8276P	Fecha: 17/10/25

PRODUCTO

ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA

Es un agente estabilizante para los helados de leche y las cremas heladas

PRODUCT

SUPER STRUCTURE STABILIZER

Stabilizing agent for ice-creams and milk ice-creams

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-8276	Cubo de 2 kg (PP) con asa / <i>2kg bucket (PP) with hand</i>
14-8276P	Tarro PET de 150g / <i>150g PET Jar</i>

INGREDIENTES

Lactosuero deshidratado en polvo (derivado de la **leche**), sirope de glucosa deshidratado, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos (E471), espesantes: goma de guar (E412), harina de algarroba (E410), alginato de sodio (E401), carragenanos (E407); yema de **huevo** en polvo

INGREDIENTS

*Dehydrated **wheypowder** (milk derivate), dehydrated glucose syrup, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids (E471), thickeners: guar gum (E412), locustbean flour (E410), sodium alginate (E401), carrageenans (E407); **egg** yolk powder.*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: crema a amarillo
- Aspecto: polvo
- Olor: sin aromas extraños
- Textura: homogénea
- Sabor: azucarado

GENERAL FEATURES

- *Color: cream – yellow*
- *Appearance: powder*
- *Odour: no off odour*
- *Texture: homogeneous*
- *Taste: sugar*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
pH	4	5
Densidad (kg/m ³)	0,8	0,9
Extracto seco (%)	-	95,5

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
pH	4	5
Densidad (kg/m ³)	0,8	0,9
Dry matter (%)	-	95,5

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Edición: 06
	Código: 14-8276 14-8276P	Fecha: 17/10/25

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

Parámetro /Parameter

Límite/ Limits

Levaduras /Yeasts	<100 ufc/g
Mohos/Moulds	<100 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	Ausencia/1g
Salmonella spp.	Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	385kcal/ 1610.8kJ
Grasas	4,5g
-De las cuales saturadas	2,5g
Hidratos de carbono	78.5g
-De los cuales azúcares	41.5g
Proteínas	7.5g
Fibra	0,75g
Sal	0.2 g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

Energy	385kcal/ 1610.8kJ
Fats	4,5g
-Of which saturates	2,5g
Carbohydrates	78.5g
-Of which sugars	41.5g
Proteins	7.5g
Fiber	0,75g
Salt	0.2g

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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Edición: 06
	Código: 14-8276 14-8276P	Fecha: 17/10/25

**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*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por OMG
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms

*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.*

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

Una vez abierto: se conserva en su envase bien cerrado durante 1 mes

SHELF LIFE

24 months

Once opened: it is preserved in its package tightly closed for 1 month

**CONDICIONES DE
CONSERVACIÓN**

En su envase original, almacenar a temperatura ambiente, al abrigo de la humedad y de la luz

**STORAGE
CONDITIONS**

In its original package. Keep at room temperature, away from high relative humidity and light

MODO DE EMPLEO

70-80g de Super Estructura por 1L de leche

Mezclar con el azúcar e incorporar los otros ingredientes

HOW TO USE

70-80g of Super Structure for 1L of milk

Mix with the sugar and add the other ingredients

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	No
<i>Kosher</i>	No
<i>Vegetarian</i>	No
<i>Vegan</i>	No

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Edición: 06
	Código: 14-8276 14-8276P	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	SI	Yema de huevo				
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	Lactosuero				
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		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ESTABILIZANTE SUPER ESTRUCTURA	Edición: 06
	Código: 14-8276 14-8276P	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>	YES	Egg yolk				
<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	Whey				
<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		