

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

PRODUCTO

TREHALOSA

Carbohidrato (disacárido) obtenido del almidón de tapioca a partir de una conversión enzimática.

Agente de carga resistente a la congelación (evitando la formación de cristales), característico por la gran capacidad de absorción de agua y reducción de su actividad, actúa como barrera protectora de humedad. Tiene muy baja higroscopicidad, de dulzura suave y alta persistencia de dulzura. Alta estabilidad al ácido y al calor y debido a la alta temperatura de transición vítrea (117°C) nos aporta una gran estabilidad al producto.

Tiene una amplia gama de aplicaciones:

- Barrera contra la humedad en productos horneados
- potenciador del sabor en productos de confitería.
- Estabilizador de dulces vítreos.
- Estabilizador de proteínas en embutidos y carnes asadas, aves y cerdo.
- Aplicable por ejemplo en cremas retrasando la desecación
- Aumenta el volumen en masas batidas.
- Adecuado en helado ya que es resistente a la congelación, evitando la formación de cristales

PRODUCT

TREHALOSE

Specialty carbohydrate (disaccharide) obtained from tapioca starch by enzymatic conversion.

Charge agent resistant to the freezing process (avoiding the formation of crystals) which is characterized by its great capacity to absorb water and reduce its activity, acts as a moisture barrier. It has very low hygroscopicity, soft sweetness and high persistence of sweetness. High acid and heat stability and due to the high glass transition temperature (117°C) gives us great stability to the product.

It has a wide range of applications:

- *Barrier against moisture in baked goods*
- *Flavor enhancer in confectionery products.*
- *Stabilizer of vitreous candies.*
- *Protein stabilizer in sausages and roast meats, poultry and pork.*
- *Applicable for example in creams delaying the drying*
- *Increase the volume in battered masses.*
- *Suitable for ice cream as it is resistant to freezing, preventing the formation of crystals*

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2027	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-20271P	Tarro PET de 150g / 150g PET Jar

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

INGREDIENTES Trehalosa dihidratada

INGREDIENTS *Trehalosa dihydrate*

ORIGEN Japón

ORIGIN *Japan*

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Aspecto: polvo
- Olor: suave
- Sabor: dulce

GENERAL FEATURES

- *Color: white*
- *Appearance: powder*
- *Odour: bland*
- *Texture: sweet*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
	Humedad (%)		11.5
	Trehalosa (en db)	98	
	Pérdida por secado (60°C) (%)		1.5
	Dióxido de azufre (mg/kg)		10
	Cenizas totales (%)		0.05
	pH	4.5	6.5
	Solubilidad 20°C (%)		40
	Solubilidad 80°C (%)		79
	Higroscopicidad 20°C, 93%HR		1
	Dulzura relativa		45

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameters (s)</u>	<u>Lmit (s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	Moisture (%)		11.5
	Trehalose (on db)	98	
	Loss on drying (60°C) (%)		1.5
	Sulphure dioxide (mg/kg)		10
	Total ash (%)		0.05
	pH	4.5	6.5
	Solubility 20°C (%)		40
	Solubility 80°C (%)		79
	Higroscopicity 20°C, 93% RH		1
	Relative Sweetness		45

LMR METALES PESADOS Metales pesados se ajustan a las normas CE
Metal pesado No más de (mg/kg)

LMR HEAVY METALS Plomo 1

Heavy metals according to CE legislation
Heavy metal Not more than (mg/kg)
Lead 1

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

CONTAMINANTES Límites legales según la normativa vigente.

CONTAMINATION Legal limits according to actual 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

Flora mesófila/ <i>Total plate count</i>	<400 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<200 ufc/g
Hongos / <i>Moulds</i>	<200 ufc/g
Coliformes/ <i>Coliform</i>	Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	355kcal/ 1509kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	89,0g
-De los cuales azúcares	89,0g
Proteínas	0g
Fibra	0g
Colesterol	0g
Sodio	0.010g
Sal	0.025g

NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

<i>Energy</i>	355kcal/ 1509kJ
<i>Fats</i>	0g
- <i>Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	89,0g
- <i>Of which sugars</i>	89,0g
<i>Proteins</i>	0g
<i>Fiber</i>	0g
<i>Cholesterol</i>	0g
<i>Sodium</i>	0.010g
<i>Salt</i>	0.025g

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- 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

- *RD RTS 1052/2003 sugars and subsequent amendments*
- *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

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

36 meses después de su producción, si se almacena en las condiciones recomendadas.

SHELF LIFE

36 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

Aplicación directa sobre la fórmula

Sustituir entre un 10 y un 30% del azúcar por trehalosa; en determinadas ocasiones se puede sustituir el 100% de la sacarosa (ejemplo: merengues).

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

HOW TO USE

Application directly to the formula

Substitute between 10 to 30% of the sugar by trehalosa. In certain occasions you can substitute 100% of sucrose (example: meringues).

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

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

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	No			No		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOC CHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 7 de 7
	Producto: TREHALOSA	Edición: 03
	Código: 14-2027 14-20271P	Fecha: 05/02/2024

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>	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			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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		