

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

PRODUCTO

AZÚCAR TRIMOLINE

Azúcar invertido único de textura cremosa, completamente incristalizable. Conserva la blandura y la frescura de los productos cocidos, impidiendo su recristalización, fija bien los aromas y mejora la textura de la masa.

PRODUCT

TRIMOLINE SUGAR

Unique invert sugar with a creamy texture, completely non-crystallizable. Preserves the softness and freshness of the baked products, preventing their recrystallization. It fixes the aromas well and improves the texture of the dough.

REFERENCE PRODUCT	PRESENTATION
14-8301	Cubo de 7kg (PP) con asa /7kg bucket (PP) with handle
14-8300	Bote de 1kg (HDPE)/ 1kg jar (HDPE)

INGREDIENTES

Jarabe de azúcar invertido cristalizado (82%), agua (18%)

INGREDIENTS

Crystallized inverted sugar syrup (82%), water (18%).

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco
- Olor: sin olor
- Sabor: dulce
- Aspecto: presencia de microcristales

GENERAL FEATURES

- *Color: white*
- *Odour: no odour*
- *Taste: sweet*
- *Aspect: presence of microcrystals*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)	
	Mín	Máx
Contenido en sacarosa (%)	-	5
Invert sugar content (%)	95	-
Densidad (g/cm ³)	1,390	1,410
Materia seca (%)	81	83
°Brix	80	81
pH	5	6
Color (ICUMSA)		65
Viscosidad a 20°C		1500

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS	<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
		<u>Min</u>	<u>Max</u>
	Saccharose content (%)	-	5
	Invert sugar content (%)	95	-
	Density (g/cm ³)	1,390	1,410
	Dry matter (%)	81	83
	°Brix	80	81
	pH	5	6
	Colour (ICUMSA)		65
	Viscosity at 20°C		1500

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

<u>Parámetro / Parameter</u>	<u>Límite/ Limits</u>
Bacterias mesófilas/Mesophilic bacteria	<200 ufc/10g
Levaduras / Yeasts	<100 ufc/10g
Mohos/Moulds	<100 ufc/10g

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

*Ausencia = Absence

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g		
	Energía	328kcal/ 1394kJ
	Grasas	0g
	-De las cuales saturadas	0g
	Hidratos de carbono	82g
	-De los cuales azúcares	82g
	Proteínas	0g
	Fibra	0g
	Sal	0g

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	328kcal/ 1394kJ
<i>Fats</i>	0g
<i>-Of which saturates</i>	0g
<i>Carbohydrates</i>	82g
<i>-Of which sugars</i>	82g
<i>Proteins</i>	0g
<i>Fiber</i>	0g
<i>Salt</i>	0g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- RD 1052/2003 RTS azúcares y modificaciones posteriores
- RE 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**

- *RD RTS 1052/2003 sugars 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) N° 1881/2006*
- *RE 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in foodstuffs and subsequent amendments*

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

No contiene organismos modificados genéticamente ni ingredientes de ellos derivados.

No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado de acuerdo con el Reglamento (CE) 1830/2003.

GMO

Information on genetically modified organisms

It does not contain GMO or ingredient made by GMO

It does not require to be labeled as genetically modified food according to Regulation (EC) 1830/2003.

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

12 meses

SHELF LIFE

12 months

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar a temperatura entre 15 y 25°C con una humedad relativa máxima del 65%.
Se deben evitar los choques térmicos, el contacto con superficies húmedas y con productos con olores fuertes.

STORAGE CONDITIONS

*Store at a temperature of 15 to 25°C with a maximum relative humidity of 65%.
The product must avoid thermic shocks, contact with humid surfaces and odorous products.*

MODO DE EMPLEO

Puede usarse para sustituir la sacarosa en diferentes porcentajes, dependiendo de la receta:

- 1) Aplicación en panadería
 - Croissant, bollos: sustituir 25 a 30%
 - Pan de molde a la leche: 50g/kg de harina
- 2) Pastelería y bizcochos
 - Pastas amarillas: sustituir 15 a 30%
 - Bizcocho: sustituir 15 a 30%
 - Madalenas: sustituir 15%
 - Cremas: sustituir 25 a 45%
- 3) Aplicación en confitería y chocolatería
 - Caramelos y toffees: 5kg de la masa cocida
 - Turrón duro: en sustitución total o en parte de miel
 - Mazapán: 18% del peso en azúcar
 - Trufas, cremas: 10% del peso en azúcar
- 4) Aplicación en heladería
 - Sorbete: 50% del peso de azúcar
 - Helados: 30% del peso de azúcar

HOW TO USE

Trimoline can substitute sucrose in different percentages, depending on the product:

- 1) *Bread*
 - *Croissant, bread rolls: substitute 25 to 30%*
 - *Mould bread: 50g/kg*
- 2) *Bakery*
 - *Yellow pastry: substitute 15 to 30%*
 - *Sponge cake: substitute 15 to 30%*
 - *Fairy cakes: substitute 15%*
 - *Cream: substitute 25 to 45%*
- 3) *Confectionery and chocolate*
 - *Candy and toffee: 5kg of baked dough*
 - *Hard nougat: totally or partially substitution of honey*
 - *Marzipan, truffle: 18% from sugar weight*
 - *Truffle: 10% from sugar weight*
- 4) *Ice-cream*
 - *Ice cream: 30% of sugar weight*

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES

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

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrraga (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

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 .	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 6 de 6
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: AZÚCAR TRIMOLINE	Edición: 04
	Código: 14-8301 14-8300	Fecha: 05/11/2024

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>Molluscs and products thereof</i>	No			No		