

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

**PRODUCTO****TRISOL**

Fibra soluble derivada del trigo. Es un almidón de trigo parcialmente hidrolizado por calentamiento en presencia de ácido de grado alimentario.

**PRODUCT****TRISOL**

*Wheat soluble fiber. Partially hydrolyzed wheat starch by heating in the presence of food grade acid.*

<b>CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT</b>	<b>PRESENTACIÓN PRESENTATION</b>
14-2030-2	Cubo de 2 kg (PP) / 2 kg bucket (PP)
14-2030	Bote de 600g (HDPE) / 600g Jar (HDPE)
14-2030P	Tarro PET de 100g / 100g PET Jar
14-2030R	Tarro PET de 40g / 40g PET Jar

**INGREDIENTES**

Dextrina de **trigo**

**INGREDIENTS**

*Wheat dextrin*

**CARACTERÍSTICAS  
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco - amarillo
- Aspecto: polvo
- Olor: neutral
- Sabor: neutral

**GENERAL  
FEATURES**

- *Color: white - yellow*
- *Appearance: powder*
- *Odour: neutral*
- *Taste: neutral*

**CARACTERÍSTICAS  
FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>	
	<u>Mín</u>	<u>Máx</u>
Pérdida de secado (%)		5
Contenido de proteína ( N x 6.25)		0.3
Equivalente dextrosa	3	5
Cenizas		0.5
pH a 50%	4	6
Contenido de fibra ( % en D.S)	82	88
Mono + disacáridos		0.5
Tamaño partículas: Residuo de 500 micras		5

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 2 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

Residuo de 500 micras 90

**CHEMICAL AND  
PHYSICAL  
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Los son drying (%)		5
Protein content ( N x 6.25)		0.3
Dextrose equivalent	3	5
Ashes		0.5
pH at 50%	4	6
Fiber content (% on D.S)	82	88
Mono + disaccharides		0.5
Particle sizes		
Residue on 500 microns		5
Residue on 40 microns	90	

**LMR METALES  
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Plomo	0,2
Cadmio	0,1
Mercurio	0,02
Arsénico	0,2
SO2	10

**LMR HEAVY  
METALS**

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Plomo	0,2
Cadmium	0,1
Mercury	0,02
Arsenic	0,2
SO2	10

**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 totales/ <i>Total plate count</i>	<10000 ufc/g
Levaduras / <i>Yeasts</i>	<50 ufc/g
Hongos / <i>Moulds</i>	<50 ufc/g
<i>Salmonella</i> spp.	Ausencia/25g
<i>E. coli</i>	Ausencia/25g

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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

\*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN  
NUTRICIONAL  
POR 100g**

Energía	224kcal/ 936kJ
Grasas	≤0.1g
-De las cuales saturadas	<0.05g
Hidratos de carbono	15,0g
-De los cuales azúcares	0.4g
Proteínas	0.1g
Fibra	82g
Sal	<0.01g

**NUTRITIONAL  
INFORMATION  
PER 100g**

<i>Energy</i>	224kcal/ 936kJ
<i>Fats</i>	≤0.1g
<i>-Of which saturates</i>	<0.05g
<i>Carbohydrates</i>	15,0g
<i>-Of which sugars</i>	0.4g
<i>Proteins</i>	0.1g
<i>Fiber</i>	82g
<i>Salt</i>	<0.01g

**LEGISLACIÓN DE  
APLICACIÓN**

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE 2073/2005 y modificaciones posteriores criterios microbiológicos
- RE 1881/2006 y modificaciones posteriores contaminantes químicos

**IMPLEMENTING  
LEGISLATION**

- *RE 1333/2008 additives and subsequent amendments*
- *RE 2073/2005 microbiological criteria and subsequent amendments*
- *RE 1881/2006 subsequent amendments and chemical contaminants*

**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

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 4 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

*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** Principalmente utilizado para la elaborar tempuras y pasta para freír, obteniendo una textura crujiente. También se puede utilizar en la elaboración de galletas o bizcochos como substitutivo del azúcar. Admite congelación.  
La dosis recomendada es de 100 – 400 g/Kg.

**HOW TO USE** *Mainly used to prepare tempura and pasta for frying, obtaining a crispy texture. It can also be used in the preparation of cookies or cakes as a substitute for sugar. Supports freezing.  
The recommended dosage is between 100 – 400 g/Kg.*

<b>OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES</b>	<i>Halal</i> <i>Kosher</i>	Si/ Yes Si/ Yes
--	-------------------------------	--------------------

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 5 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

## 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	<b>SI – N/A*</b>	Trigo		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 concentr. >10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO <sub>2</sub> . <sup>6</sup>	No			No		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

\* Producto purificado derivado del almidón de trigo. Ausencia de gluten de trigo cuando se prueba con la mejor técnica disponible Kit R5 sandwich ELISA

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 6 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

## 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>	<b>YES – N/A*</b>	<i>Wheat</i>		<i>No</i>		
<i>Shellfish and crustaceans based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Eggs and egg-based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Fish and fish-based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Peanuts and peanut based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Soy and soy products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Nuts and derivatives (eg. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Australia.)</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Celery and products thereof</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Mustard and products thereof</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Sesame seeds and products made from sesame seeds</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concent. &gt; 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO<sub>2</sub>.6</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Lupins and lupine-based products</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		
<i>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	<i>No</i>			<i>No</i>		

\*Purified product derived from wheat starch. Absence of wheat gluten when tested with the

<b>SOC CHEF</b>	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 7 de 7
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: <b>TRISOL</b>	Edición: 06
	Código: 14-2030-2 14-2030 14-2030P 14-2030R	Fecha: 23/11/2022

best available technique R5 sandwich ELISA kit