

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: FIBRAVEG	Edición: 02
	Código: 14-8288 14-8288P	Fecha: 10/03/2025

PRODUCTO

FIBRAVEG

FIBRAVEG es una fibra vegetal incolora que tiene un alto poder gelificante, llega a retener hasta 10 veces su peso en agua. Se puede usar como sustituto de la goma xantana, pero el FIBRAVEG es "Clean label", no es un aditivo. Es resistente al calor y la congelación.

PRODUCT

FIBRAVEG

FIBRAVEG is a colourless vegetable fibre that has a high gelling power, holding up to 10 times its weight in water. It can be used as a substitute for xanthan gum, but FIBRAVEG is "Clean label", not an additive. It is heat and freeze resistant.

CÓDIGO DE PRODUCTO / REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN / PRESENTATION
14-8288	Bote de 300g (HDPE) / 300g jar (HDPE)
14-8288P	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar

INGREDIENTES

Fibras vegetales (guisante, caña de azúcar, bambú)

INGREDIENTS

Vegetable fibres (pea, sugar cane, bamboo)

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Aspecto: Polvo blanco
- Olor: Sin olor

**GENERAL
FEATURES**

- *Appearance: White powder*
- *Odor: Odorless*

**CARACTERÍSTICAS
FÍSICO QUÍMICAS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Humedad (%)		15
Aw		0.85
Granulometría (mm)		2

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit(s)</u>	
	<u>Min</u>	<u>Max</u>
Moisture (%)		15
Aw		0.85
Particle size (mm)		2

**LMR METALES
PESADOS / LMR
HEAVY METALS**

Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

**PESTICIDAS /
PESTICIDES**

Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

**MICOTOXINAS /
MYCOTOXINS**

Conforme a la legislación Europea
In accordance with European legislation

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: FIBRAVEG	Edición: 02
	Código: 14-8288 14-8288P	Fecha: 10/03/2025

**CARACTERÍSTICAS
MICROBIOLÓGICAS**

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

Gérmenes totales/ <i>Total plate count</i>	<1000000 ufc/g
E-Coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
<i>Salmonella / Shigella</i>	Ausencia/25g

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

*Ausencia = *Absence*

**INFORMACIÓN
NUTRICIONAL
POR 100g**

Energía	180 kcal/ 753 kJ
Grasas	0 g
-De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	90 g
-De los cuales azúcares	0 g
Fibra	90g
Proteínas	0 g
Sal	0.25 g

**NUTRITIONAL
INFORMATION
PER 100g**

<i>Energy</i>	180 kcal/ 753 kJ
<i>Fats</i>	0 g
- <i>Of which saturates</i>	0 g
<i>Carbohydrates</i>	90 g
- <i>Of which sugars</i>	0 g
<i>Fiber</i>	90g
<i>Proteins</i>	0 g
<i>Salt</i>	0.25 g

**LEGISLACIÓN DE
APLICACIÓN**

- 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**

- *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*

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrrega (España)	Producto: FIBRAVEG	Edición: 02
	Código: 14-8288 14-8288P	Fecha: 10/03/2025

OMG	<u>Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente</u> 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	<u>Information on genetically modified organisms</u> <i>It does not contain GMO or ingredient made by GMO</i> <i>It does not to be labeled as genetically modified food according to Regulation (EC) 1830/2003.</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	
SHELF LIFE	24 months	
MODO DE EMPLEO	Disolver de 7 a 20g por 1Kg	
METHOD OF USE	<i>Dissolve 7 to 20g per 1kg.</i>	
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN	El producto debe almacenarse en lugar fresco (10-25°C), protegido de la humedad en la bolsa original sin abrir.	
STORAGE CONDITIONS	<i>The product should be stored in a cool place (10-25°C), protected from moisture in the original unopened bag.</i>	
OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	Halal	Si / Yes
	Kosher	No
	Vegan	Si / Yes
	Vegetarian	Si / Yes

SOCHEF SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tárrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION		Página 4 de 5
	Producto: FIBRAVEG		Edición: 02
	Código: 14-8288 14-8288P		Fecha: 10/03/2025

INFORMACIÓN PARA ALÉRGENOS

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS						
ALÉRGENOS	AÑADIDOS INTENCIONALMENTE			CONTAMINACIONES CRUZADAS		
	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / función	Si/No	INGREDIENTE	Naturaleza / 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. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tàrraga (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
	Producto: FIBRAVEG	Edición: 02
	Código: 14-8288 14-8288P	Fecha: 10/03/2025

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		