
	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 15
		Data / Date: 24/02/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 58050017
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38548
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 2827 20 RGSEAA: 31.01506/B

**Denominación y descripción del producto / Name and description of product / Dénomination et description produit**

<b>Nombre / Name / Nom:</b> CLORURO / CHLORIDE / CHLORURE SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b>  <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Neutro / Neutral / Neutre.
<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> CLORURO DE CALCIO EN POLVO / CALCIUM CHLORIDE IN POWDER / CHLORURE DE CALCIUM EN POUDRE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Escamas de color blanco / White flakes / Flocons blancs. 

Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza/Nature	Aplicaciones/Applications
--	------------------------------	-------------------	---------------------------

Estabilizante: Cloruro de calcio (E509) / Stabilizer: Calcium chloride (E509) / Stabilisant: Chlorure de calcium (E509)	España / Spain / Espagne	Sintético / Synthetic / Synthétique	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Mezclar el cloruro con el agua mineral / Mix chlorur with mineral water / Mélanger le chlorure avec de l'eau minérale. <b>Aplicación / Application:</b> Baño para la elaboración de esferificación directa. Apto exclusivamente para uso alimentario / Bath for carrying out direct spherification. Exclusively for food grade / Bain pour l'élaboration de la sphérification directe. Exclusivement à usage alimentaire.
---	--------------------------	-------------------------------------	--

**Observaciones / Observations:** En la técnica de la esferificación se utiliza para provocar la reacción del Alginat. Evite el contacto del producto con la piel, mucosidad y ojos. En caso de contacto, el procedimiento a seguir es el siguiente: lavar abundantemente sin agua y si los signos persisten, acudir al médico / In the technique of spherification is used to cause the reaction of Alginat. Avoid the contact of the product in skin, mucous and eyes. In case of contact, the procedure to follow is the following one: wash thoroughly without water and if the signs persist to go to the doctor / Dans la technique de la sphérification, il est utilisé pour provoquer la réaction de l'Alginat. Eviter le contact du produit avec la peau, les muqueuses et les yeux. En cas de contact, la procédure à suivre est la suivante: laver soigneusement sans eau et si les signes persistent, rendez-vous chez le médecin.

<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> 8-10 g/Kg	<b>Elaboraciones / Elaborations:</b> Esferificación directa / Direct spherification / Sphérification directe. <a href="https://www.sosa.cat/ca-es/cloruro-750g-sosa">https://www.sosa.cat/ca-es/cloruro-750g-sosa</a>
--	---

**Alérgenos /Allergens / Alergènes**

<b>Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Alergènes dans le produits:</b> --	<b>Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de:</b>  Huevos, cacahuets, soja y productos a base de soja, leche y derivados, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos / Eggs, peanuts, soy and soy based products, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites / Fruits à coque, lait, soja, sulfites, œuf, moutarde, cèleri, sésame, cacahuète.
--	---

**Composición nutricional por 100g / Nutritional values per 100g / Composition nutritionnelle pour 100g**

<b>Energía/Energy/Energie:</b> 0 KJ / 0 Kcal	<b>Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides:</b> 0 g	<b>Sal / Salt / Sel:</b> 0 g	
<b>Grasas/Fat/Matières grasses:</b> 0 g	<b>de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres:</b> 0 g	<b>Sodio / Sodium / Sodium:</b> 0 mg	
<b>De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés:</b> 0 g	<b>Proteína/Proteins/Protéines:</b> 0 g	<b>Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires:</b> 0 g	


**Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques**

<b>Humedad / Humidity / Humidité:</b> <5%
---

**Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques**

Microorganismos / Microorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Micro-organisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Enterobacteries (ufc/ml)	<10
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Mesophilic aerobic microorganims (ufc/ml)	<10 <sup>5</sup>

**Envasado / Packaging / Emballage**

Código producto / Product code / Code produit	Ean producto / Product / Produit	Ean caja / Box / Carton	Ean palet / Palette	Peso neto / Net weight / Poids net:	Packaging / Emballage
58050017 	8414933570219	18414933570216	28414933570213	750g	Caja con 6 unidades de pot PP / Box with 6 units pot PP / Boîte avec 6 unités pot PP

**Conservación y Almacenamiento / Conservation and Storage / Conservation et stockage:**

**Recepción / Reception / Réception:** Controles en la recepción: sistema de inviolabilidad, estado de embalaje. En caso de incidencias, escribir en el documento de entrega. / To be controlled at reception: inviolability system, packaging condition. In case of problem, please write it on delivering document. / À contrôler à la réception : système d'inviolabilité, état de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écrire sur le document de livraison.

**Conservación/Conservation:** En un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores. / Storage in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours. / Dans un lieu sec (humidité <60%). Température entre 15°C et 25°C. Protégez de la lumière et des odeurs.

**Consumir preferentemente antes de/Best before/A consommer de préférence avant:** 24 meses / 24 months / 24 mois (des de la fecha de fabricación / from production date/ después la date de fabrication).

**Vida secundaria/Secondary shelf life/Conservation après ouverture:** Es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Est le même que la vie utile primaire (avant ouverture), tant que les conditions de conservation sont respectées.

**Garantiza / Guarantee / Garantie**

**Certificació / Certificate / Certificat**

No OGM <input checked="" type="checkbox"/>	Clean Label <input type="checkbox"/>	Halal certified <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher certified <input checked="" type="checkbox"/>
No ionization <input checked="" type="checkbox"/>	Bio certified <input type="checkbox"/>	Halal suitable <input checked="" type="checkbox"/>	Kosher suitable <input checked="" type="checkbox"/>
Trans fat free <input checked="" type="checkbox"/>		Vegetarians <input checked="" type="checkbox"/>	Vegan <input checked="" type="checkbox"/>