



Ficha Técnica / Specification Sheet / Fiche Technique

Revisión / Revision / Révision : 0

Fecha / Date : 20/03/2026

Código SAP / SAP Code / Code SAP : 56191

Código de Aduana / HS code / Code douane :
290545

RGSEAA : 31.01506/B

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

Nombre / Name / Nom :	GLICERINA / GLYCERINE / GLYCÉRINE	Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique
Descripción legal / Legal description / Description légale :	GLICERINA LÍQUIDA / LIQUID GLYCERINE / GLYCÉRINE LIQUIDE	Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur : Neutro / Neutral / Neutre.
		Aspecto / Appearance / Aspect : Líquido viscoso de incoloro a amarillo pálido / Colorless to pale yellow viscous liquid / Liquide visqueux, incolore à jaune pâle.



Ingredientes / Ingredients / Ingrédients	Orígenes / Origin / Origines	Naturaleza / Nature / Nature	Aplicaciones / Applications
Emulgente: glicerina (E422) / Emulsifier: glycerine (E422) / Émulsifiant: glycérine (E422)	Alemania, Polonia, Rumanía, Hungría, Austria, Chequia, Eslovaquia / Germany, Poland, Romania, Hungary, Austria, Czechia, Slovakia / Allemagne, Pologne, Roumanie, Hongrie, Autriche, Tchéquie, Slovaquie	Vegetal / Végétale	Modo de uso / Use / Utilisation : Mezclar en la preparación deseada / Mix in the desired preparation / Incorporer à la préparation désirée. Aplicación / Application : Apto exclusivamente para uso alimentario / Exclusively for food grade / Exclusivement à usage alimentaire. Observaciones / Observations : Origen glicerina: colza / Origin glycerin: rapeseed / Origine de la glycérine : colza. Elaboraciones / Elaborations : Helados, sorbetes, bizcochos, bombones, trufas, mousses, pastillaje de azúcar / Ice cream, sorbets, biscuits, chocolates, truffes, mousses / Glaces, sorbets, gâteaux, chocolats, truffes, mousses, glaçages au sucre. http://www.sosa.cat/textures.php?codi=59000004
Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé			
Dosificación recomendada: Emulgente: 2-3 g/kg / Propiedades anticongelantes: 5-10 g/kg (1 g=4 g azúcar) / Recommended dose: Emulsifier: 2-3 g/kg / Antifreeze properties : 5-10 g/kg (1 g = 4 g sugar / 0.14 oz sugar) / Dose recommandée: Émulsifiant: 2-3 g/kg / Propriété anti-congélation: 5-10 g/kg (1g=4 g sucre)			

Alérgenos /Allergens / Allergènes - Europa / Europe / L'Europe

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Apio, Cacahuets, Frutos de cáscara, Huevo, Leche y derivados, Mostaza, Sésamo, Soja y productos a base de soja, Sulfitos / Celery, Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk and its derivatives, Mustard, sesame, Soy and soy based products, Sulphites / Céleri, Arachides, Fruits à coque, Oeuf, Lait, Moutarde, Sésame, Soja, Sulfites
--	---

Alérgenos /Allergens / Allergènes - EUA / USA / US

Alérgeno dentro del producto / Allergen in the product / Allergènes dans le produit : -	Puede contener trazas de / May contain traces amounts of / Peut contenir des traces de : Peanuts, Tree nuts, Egg, Milk, sesame, Soy
--	---

Información nutricional por 100g / Nutrition declaration per 100g / Déclaration nutritionnelle pour 100g

Valor energético / Energy / Énergie :	1686 KJ / 397 Kcal	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres :	0 g	Vitamina C / Vitamin C/ Vitamine C :	- mg
Grasas / Fat / Matières grasses :	0 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaries :	0 g	Vitamina D / Vitamin D/ Vitamine D :	- µg
De las cuales saturadas / of which saturates / dont acides gras saturés :	0 g	Proteínas / Proteins / Protéines :	0 g	Potasio / Potassium :	- mg
Grasas trans / Trans fat / Acide gras trans :	- g	Sal / Salt / Sel :	0 g	Calcio / Calcium :	- mg
		Sodio / Sodium:	- mg	Hierro / Iron / Fer :	- mg

Colesterol / Cholesterol / Cholestérol :	- mg	Vitamina A / Vitamin A / Vitamine A :	- µg
Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides :	99 g		

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques

Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur	Características físico químicas / Physics and chemical properties / Caractéristiques physiques	Valor / Valeur
POD	75 %	PAC	342 %
Sólidos	20 %		

Características microbiológicas / Microbiological characteristics / Caractéristiques microbiologiques

Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microoorganisms / Micro-organismes	Valor / Valeur
Aerobios mesofilos (ufc/ml)	≤ 10 ⁵ UFC/ml	Enterobacterias (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml
Staphiloccocus coagulasa positivo (ufc/ml)	≤ 10 UFC/ml	Salmonella SPP (ufc/25g)	Ausencia/25g
Listeria moncytogenes (ufc/25g)	Ausencia/25g		

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
56191 	8414933016465	18414933016462	28414933016469	1.3 kg	Caja de cartón con 6 botellas de PP / Cardboard box of 6 bottles PP / Carton de 6 bouteilles en 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'invioabilité, élat de l'emballage. En cas d'incident, veuillez l'écriture sur le document de livraison.

Conservación / Conservation : Se recomienda conservar en un lugar seco (humedad <60%). Temperatura entre 15-25°C. Proteger de la luz y los olores / It is recommended to store in a dry place (humidity less than 60%). Temperature between 15°C and 25°C. Protect from light and odours / Recommandé de conserver 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 (desde la fecha de fabricación / from production date / depuis la date de fabrication)

Vida secundaria / Secondary shelf life / Conservation après ouverture : Una vez abierto se recomienda conservar en condiciones de temperatura ambiente. La vida útil secundaria es la misma que la vida útil primaria (antes de la apertura), siempre que se respeten las condiciones de almacenamiento. / Once opened it's recommended to store at room temperature. Secondary shelf life is the same than primary shelf life (before opening), provided that storage conditions are respected. / Une fois ouvert (vie secondaire), conserver à température ambiante. La durée de conservation secondaire est la même que la durée de conservation primaire (avant ouverture), à condition que les conditions de stockage soient respectées.

Garantía / Guarantee / Garantie	Certificación / Certificate / Certificat
	Kosher certified ☐

No OGM	☒	Clean Label	☒	Kosher suitable	☒	Halal certified	☐
No Ionization	☒	Vegan	☒	Halal suitable	☒	Bio certified	☐
Trans Fat Free	☒	Vegetarians	☒				