	<b>Ficha técnica / Specification sheet / Fiche technique</b>	Revisión / Revision / Révision: 9
		Data / Date: 24/05/2022
		Código producto / Product code / Code produit: 00200510
		Código SAP / SAP Code / Code SAP: 38461
		Código de Aduana / HS code / Code douane: 3502 11 RGSEAA: 40.069089/B

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

<b>Nombre / Name / Nom:</b> ALBUMINA EN POLVO / ALBUWHIP IN POWDER / BLANC D'OEUF EN POUDRE SOSA	<b>Características organolépticas / Organoleptic properties / Caracteristiques organoleptique:</b> <b>Sabor y olor / Taste and aroma / Saveur et odeur:</b> Sabor neutro, olor característico de la albúmina / Neutral taste, characteristic odor of albumin / Neutre, odeur caractéristique de l'albumine.
--	--

<b>Descripción legal/ Legal description/ Description légale:</b> ALBÚMINA DE HUEVO EN POLVO / POWDERED EGG ALBUMIN / ALBUMINE D'OEUF EN POUDRE	<b>Aspecto / Appearance / Aspect:</b> Polvo color amarillento / Yellowish powder / Poudre jaunâtre.
--	---

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

Albúmina (huevo y derivados)* / Albumin (Eggs and derivative)* / Albumine (Œufs et dérivés)*	Italia / Italy / Italie	Animal	<b>Modo de uso / Use / Utilisation:</b> Mezclar en frío / Mix in cold / Mélanger à froid. <b>Aplicación / Application:</b> Cualquier tipo de líquido. Sustituto de la clara de huevo, efecto montante / Any kind of liquid. Substitute for egg white, foaming agent / Tous les types de liquide. Remplaçant du blanc d'oeuf, effet fouettée. Ver link/ See link / Voir le lien: <a href="https://www.sosa.cat/ca-es/albuwhip-500g-sosa">https://www.sosa.cat/ca-es/albuwhip-500g-sosa</a>
--	-------------------------	--------	--

\* La materia prima es solo clara de huevo de gallina, y el producto se elabora con desugar y spray dry / Raw ingredient is only chicken egg white, and product is made under desugar and spray drying / L'ingrédient brut est uniquement du blanc d'œuf de poule et le produit est fabriqué avec projection de sucre et spray drying.

**Observaciones / Observations:** 25% más montante y 5 veces más estable que la clara fresca / Gives 25% more foam and is 5 times more stable than fresh egg white / 25% plus fuetant et 5 fois plus stable que le blanc d'oeuf.

**Elaboraciones / Elaborations:** Merengues, macaron, nubes, soufflé, bizcochos, mousses / Meringues, macarons, marshmallows, souffles, sponge cakes, mousses / Des meringues, des macarons, des nuages, des soufflés, des gâteaux, des mousses.

<b>Dosis recomendada / Dosage recommandation / Dosage recommandé:</b> 80-100 g/kg	
--	--

**Alérgenos / Allergens / Alergènes**

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

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

Energía/Energy/Energie: 1445 KJ / 340 Kcal	Hidratos de carbono / Carbohydrate / Glucides: 0 g	Sal / Salt / Sel: 5,4 g	
Grasas/Fat/Matières grasses: 0 g	de los cuales azúcares / of which sugars / Dont sucres: 0 g	Sodio / Sodium / Sodium: 1280 mg	
De las cuales saturadas / of which saturates / Dont acides gras saturés: 0 g	Proteína/Proteins/Protéines: 85 g	Fibra alimentaria / Fibers / Fibre alimentaires: 0 g	


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

**Humedad / Humidity / Humidité:** <10%

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

Microorganismos / Microorganisms / Microorganismes	Valor / Valeur	Microorganismos / Microorganisms / Microorganisme	Valor / Valeur
Staphilococcus (ufc/ml)	<100	Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Ausencia / Absent
E. coli (ufc/ml)	<10	Bacillus cereus( ufc/ml)	<100
Salmonella spp. (ufc/25g)	Ausencia / Absent	Clostridium perfringens (ufc/ml)	<10

**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
00200510 	8414933038016	18414933038013	28414933038010	500g	Caja de 6 unidades de envase PP / Cardboard box with 6 PP pot / Carton avec 6 unités 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'invocabilité, 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 checked="" 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 type="checkbox"/>