

 SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 8
	Producto: ALGINAT	Edición: 06
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 12/12/2018

PRODUCTO

ALGINATO

Aditivo alimenticio usado para texturizar. Es un espesante y/o agente gelificante (en medio ácido y cálcico) particularmente adecuado para varias aplicaciones y admite congelación.

PRODUCT

ALGINATE

Food additive used as a texturant. It is a thickener and/or gelling agent (in acid and calcium medium) particularly suited to various food applications and supports freezing.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	RESENTACIÓN PRESENTATION
14-2001/25	Saco de 25kg / 25kg bag
14-2001	Cubo de 500g (PP) con asa / 500g bucket (PP) with handle
14-2001R	Tarro PET de 180g / 180g PET Jar
14-2001P	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar

INGREDIENTES

Alginato sódico (E401) (Extracto de alga marrón), sacarosa.

INGREDIENTS

Sodium alginate (E401)(Extract of brown seaweed), sucrose.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: blanco crema a marrón claro
- Aspecto: polvo
- Olor: neutro
- Sabor: neutro

GENERAL FEATURES

- Color: creamy-white to light-brown
- Appearance: powder
- Odour: neutral
- Taste: neutral

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro(s)	Límite (s)		Condiciones
	Min	Máx	
Viscosidad (mPa·s)	230	400	Solución al 1%
pH	6	8,5	Solución al 1%
Materia insoluble en agua (%)		2	En sustancia anhidra
Pérdidas por desecación (%)	-	15	105°C, 4h
Granulometría (%)	90	-	<125 µm (US120#)
Granulometría (%)	99	-	<500 µm (US35#)
Formaldehido (mg/kg)		50	



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 8

SOC Chef SLU
Pol. Ind. Rimbau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ALGINAT**

Edición: 06

Código: 14-2001/25
14-2001
14-2001P
14-2001R

Fecha:
12/12/2018

CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

<u>Parameter (s)</u>	<u>Limit (s)</u>		<u>Conditions</u>
	<u>Min</u>	<u>Máx</u>	
Viscosity (mPa·s)	230	400	1% solution
pH	6	8,5	1% solution
Insoluble material in water (%)		2	anhydrous sustance
Loss on drying (%)	-	15	
Granulometry (%)	90	-	<125 µm (US120#)
Granulometry (%)	99	-	<500 µm (US35#)
Formaldehyde (mg/kg)		50	

LMR METALES PESADOS

Metales pesados se ajustan a las normas CE

<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>
Arsénico	3
Plomo	4
Cadmio	1
Mercurio	1

LMR HEAVY METALS

Heavy metals according to CE legislation

<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>
Arsenic	3
Lead	4
Cadmium	1
Mercury	1

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</u> <u>Parameter</u>	<u>Límite(s)/Limit(s)</u>
Recuento total en placa/ <i>Total plate account</i>	<5000 ufc/g
Levaduras y mohos <i>Yeasts and moulds</i>	<500 ufc/g
<i>E. coli</i>	Ausencia/5g
<i>Salmonella</i>	Ausencia/10g

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



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 3 de 8

SOC Chef SLU
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ALGINAT**

Edición: 06

Código: 14-2001/25
14-2001
14-2001P
14-2001R

Fecha:
12/12/2018

*Ausencia = Absence

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	250 kcal/ 1057,54kJ
Grasas	0g
-De las cuales saturadas	0g
Hidratos de carbono	62,9g
-De los cuales azúcares	52,5g
Proteínas	0,9g
Fibra	0,3g
Sal	1,85g
Calcio	1,27mg
Potasio	25 mg

NUTRITIONAL INFORMATION FOR 100g

Energy	250 kcal/ 1057,54kJ
Fats	0g
-Of which saturates	0g
Carbohydrates	62,9g
-Of which sugars	52,5g
Fiber	0,3g
Proteins	0,9g
Salt	1,85g
Calcium	1,27mg
Potassium	25 mg

LEGISLACIÓN DE APLICACIÓN

- RE 1333/2008 y modificaciones posteriores sobre aditivos
- RE (UE) 321/2012 y modificaciones posteriores sobre especificaciones de aditivos

IMPLEMENTING LEGISLATION

- RE (UE) 321/2012 specifications of additives and subsequent amendments
- RE 1333/2008 additives and subsequent amendments

I

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no se etiqueta como OMG según la normativa vigente.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 8
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALGINAT	Edición: 06
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 12/12/2018

GMO

Information on genetically modified organisms

This product is not submitted to a specific labeling according to regulations.

IRRADIACIÓN

Información relativa a tratamientos de irradiación

Producto no irradiado. No contiene ingredientes ionizados.

IRRADIATION

Information concerning radiation treatments

Free-irradiation product. It does not contain ionized ingredients.

VIDA ÚTIL

12 meses. La vida útil especificada sólo se garantiza si se respetan las condiciones de conservación.

SHELF LIFE

12 months. Specified shelf life can only be guaranteed for this product if the storage conditions are respected.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Debido a su sensibilidad, guardar en un lugar fresco y seco. Guardar en su envase original hasta su uso.

STORAGE CONDITIONS

Due to its sensibility store under cool and dry conditions. Store in original packaging until use.

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 8
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALGINAT	Edición: 06
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 12/12/2018

MODO DE EMPLEO

Se puede usar en medios acuosos, lácteos o de fruta.
La dosis recomendada es de 4 – 16 g/kg o L según la viscosidad normal del alginato, el medio y la textura final deseada.

Dispersión:

- a) Premezclar el producto con los otros ingredientes secos.
- b) Dispersar el producto en un medio no solvente (aceite, alcohol). Introducir la preparación en el líquido mientras es agitado. Continuar agitando hasta su completa dispersión.

Disolución:

La completa disolución depende del medio y del proceso:
Se mejora con tratamiento térmico (tiempo, temperatura), fuerzas de cizalla (*propeller*, intercambiador, homogeneizador)
Se puede obtener la disolución a baja temperatura.
Puede ser difícil de disolver en un medio rico en calcio libre (agua dura, leche). Puede ser necesario usar agentes complejantes.

HOW TO USE

*The product can be used in aqueous, dairy or fruit media.
The recommended dosage is between 4 – 16 g/kg or L according to the alginate normal viscosity, to the medium and to the required final texture.*

Dispersion:

- a) *Premix the powder with the other dry ingredients.*
- b) *Disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol)
For the preparation into the liquid while stirring. Continue stirring to obtain a complete dispersion.*

Dissolution:

*The complete dissolution of the product depends on the medium and the process:
It is improved by heat-treatment (time, temperature) and shear stress (propeller, exchanger, homogeneizer).
A dissolution can be obtained in cold conditions.
It can be difficult in a medium rich in free calcium (hard water, milk). It may be necessary to use complexing agents.*

DOSIFICACIÓN MÁXIMA

<u>Alimento</u>	<u>mg producto/kg alimento</u>
Nata pasteurizada sin aromatizar (excepto nata bajo contenido en grasa)	<i>Quantum satis</i> *
Frutas y hortalizas sin elaborar, refrigeradas y preenvasadas, listas para el consumo, para su venta al consumidor final	2.400
Confituras, jaleas y crema de castañas	10.000
Alimentos dietéticos para lactantes destinados a usos médicos especiales y preparados especiales para lactantes	1.000
Alimentos dietéticos para lactantes y niños de corta edad destinados a usos médicos especiales, tal como se definen en la Directiva 1999/21/CE	1.000
Soportes en aditivos alimentarios	<i>Quantum satis</i>

	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 6 de 8
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: ALGINAT	Edición: 06
	Código: 14-2001/25 14-2001 14-2001P 14-2001R	Fecha: 12/12/2018

*No podrá utilizarse en mini-cápsulas de gelatina

MAXIMUM DOSE

Food

mg product/kg food

<i>Pasteurized milk cream without flavorings (except skimmed cream)</i>	<i>Quantum satis</i>
<i>Fruits and vegetables without manufacturing, refrigerated and ready-to-eat, to its selling to final consumer</i>	<i>2.400</i>
<i>Jams, jelly or chestnut cream</i>	<i>10.000</i>
<i>Dietetic food for breastfeeds to special medical uses and special preparations for breastfeedings</i>	<i>1.000</i>
<i>Dietetic food for breastfeeds to special medical uses and special preparations for breastfeedings as defined in 1999/21/CE</i>	<i>1.000</i>
<i>Additive support</i>	<i>Quantum satis</i>
<i>*It can not be used in mini-capsules of gelatine</i>	

**OTRAS
CERTIFICACIONES/
OTHER
CERTIFICATES**

<i>Halal</i>	<i>No</i>
<i>Kosher</i>	<i>Si / Yes</i>



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 7 de 8

SOC Chef SLU
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ALGINAT**

Edición: 06

Código: 14-2001/25
14-2001
14-2001P
14-2001R

Fecha:
12/12/2018

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	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		
Altramucos y productos a base de altramucos	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		



ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 8 de 8

SOC Chef SLU
Pol. Ind. Riambau
C/ Llevant nave 8-10
25300 Tarrega (España)

Producto: **ALGINAT**

Edición: 06

Código: 14-2001/25
14-2001
14-2001P
14-2001R

Fecha:
12/12/2018

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>Moluscos y productos a base de moluscos</i>	No			No		