

 SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 1 de 3
	Producto: <b>GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU</b>	Edición: 01
	Código: <b>03-3005</b>	Fecha: 30/05/19

**PRODUCTO GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU**

CÓDIGO DE PRODUCTO	VOLUMEN	TIPO ENVASE	Nº UNIDADES / CAJA
03-3005	200ml	Botella PET	6

**PRODUCT COINTREAU FLAMBE GEL**

PRODUCT CODE	VOLUME	PACKAGING	Nº UNITS /BOX
03-3005	200ml	PET Bottle	6

**INGREDIENTES** Alcohol (96º), concentrado de Cointreau 76%, fibra de celulosa.

**INGREDIENTS** Alcohol (96º), 76% Cointreau concentrated, cellulose fiber

**CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS**

- Aspecto: viscoso
- Sabor: Cointreau
- Olor: Ausencia de olores extraños
- Color: Transparente

\*La preparación puede ser ligeramente turbia o coloreada debido a los componentes aromáticos y la goma de celulosa.

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

- *Appearance: Slimy*
- *Taste: Cointreau*
- *Flavor: No strange odors*
- *Color: Transparent*

\*The preparation may be slightly cloudy or colored due to aromatic components and cellulose gum

**CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

<u>Parámetro(s)</u>	<u>Valor Media</u>	<u>Error (±)</u>
Contenido de alcohol al final de la caramelización.	<0.1mg/kg	
Fuerza alcohólica a 20 ° C (% vol)	94	0.3
Densidad a 20 ° C (g / L)	831.5	20
Viscosidad (Pa/s)	37-47	

**CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS**

<u>Parameter (s)</u>	<u>Value(s) Mean</u>	<u>Error (±)</u>
Alcohol content at the end of caramelization.	<0.1mg/kg	
Alcoholic strength at 20 ° C (% vol)	94	0.3
Density at 20 ° C (g / L)	831.5	20
Viscosity (Pa / s)	37-47	



# ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION

Página 2 de 3

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

Producto: **GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU**

Edición: 01

Código: **03-3005**

Fecha: 30/05/19

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g

Energía	365	kJ
	87	kcal
Grasas	0,0	g
-De las cuales saturadas	0,0	g
Hidratos de carbono	0,0	g
-De los cuales azúcares	0,0	g
Proteínas	0,0	g
Sal	0.0	g

## NUTRITIONAL INFORMATION PER 100g

<i>Energy</i>	365	<i>kJ</i>
	87	<i>kcal</i>
<i>Fats</i>	0,0	<i>g</i>
-Of which saturates	0,0	<i>g</i>
<i>Carbohydrates</i>	0,0	<i>g</i>
-Of which sugars	0,0	<i>g</i>
<i>Proteins</i>	0,0	<i>g</i>
<i>Salt</i>	0.0	<i>g</i>

## DATOS TOXICOLÓGICOS

Micotoxinas: Se ajusta a las normas CE  
Residuos de pesticidas: Se ajusta a las normas CE  
Metales pesados se ajustan a las normas CE

## TOXICOLGICAL DATA

Mycotoxins: according to CE legislation  
Pesticide residues: according to CE legislation  
Heavy metals according to CE legislation

## LEGISLATION

- Reglamento (CE) nº 1334/2008 sobre aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (CE) nº 1881/2006 por el que se regulan los contaminantes presentes en los alimentos (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (CE) nº 466/2001 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios (y modificaciones posteriores)
- Reglamento (EU) nº396/2005 sobre el máximo contenido en pesticidas (y modificaciones posteriores)

## LEGISLATION

- *Regulation (CE) nº 1334/2008 about flavors and determined food ingredients with flavoring properties (and subsequent modifications)*
- *Regulation (CE) nº 1881/2006 about contaminants present in food (and subsequent modifications)*
- *Regulation (EC) No 466/2001 regarding the maximum content of*

	<b>ESPECIFICACIÓN TÉCNICA</b> <b>TECHNICAL SPECIFICATION</b>	Página 3 de 3
SOC CHEF SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: <b>GEL PARA FLAMEAR – COINTREAU</b>	Edición: 01
	Código: <b>03-3005</b>	Fecha: 30/05/19

*contaminating determinants in food products (and subsequent modifications )*

- *Regulation (CE) nº396/2005 on maximum residue levels of pesticides*

**OMG**

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente

Este producto no ha sido producido por un OMG, no contiene organismos genéticamente modificados ni ingredientes producidos por ellos. No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

**GMO**

Information on genetically modified organisms

*This product has been not produced by GMO, does not contain genetically modified organisms and it does not have any ingredient produced by them. It does not to be labeled as genetically modified food.*

**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.*

**CONSERVACIÓN**

Almacenar apartado de la luz y entre 6-25°C

**STORAGE**

*Store away from light and between 6 and 25°C*

**VIDA ÚTIL**

72 meses

**SHELF LIFE**

*72 months*

**ALÉRGENOS**

Este producto no contiene ningún alérgeno de los listados en el Reglamento CE nº1169/2011 y sus modificaciones

**ALLERGENS**

*This product does not contain any allergen listed in Regulation CE nº 1169/2011 and subsequent modifications*