



Denominación:	INSTANT MOUSSE NEUTRE
Código artículo:	58020000 (3Kg) 58020002 (600g) 02180069 (300g)
Código EAN:	8414933566106 8414933566113 8414933457237
RGSEAA:	31.04482/CAT – 31.01506/B

1. APLICACIONES:

Bavaroise o semifríos: 200 gr. Instant mousse, 250 gr. pulpas o jugos, 1 L. Nata 35% M.G. Triturar el Instant mousse con la pulpa o jugo hasta disolver completamente. Añadir la nata semimontada y poner en molde. Es congelable. No calentar a más de 40 ° C.

Para estabilizar nata: 30 a 50 gr por kilo de nata. Añadir mezclado con el azúcar a medio montar.

2. COMPOSICIÓN:

Dextrosa, gelatina animal, maltodextrina.

3. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS:

Aspecto	Polvo de color blanco-beige.
Consistencia	Polvo fino.
Olor	Neutro
Sabor	Neutro

4. VALORES NUTRICIONALES (100g):

VALOR ENERGETICO	1517 kJ 357 kcal
GRASAS de las cuáles saturadas	0.02 g 0 g
HIDRATOS DE CARBONO de los cuáles azúcares	60.77 g 60.61 g
FIBRA ALIMENTARIA	0 g
PROTEINAS	28.47 g
SAL	0.26 g

5. PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Aerobios mesófilos	10 ⁵ ufc/g
Enterobacterias	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia/25g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g

6. ENVASADO:

Bote de polipropileno negro de 3kg. Caja cartón con 2 unidades.

Bote de 600g. Caja cartón con 6 unidades.

Bote PET de 300g.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos, y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usarlos.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, incidental, especial o consecuencial sea de de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.



7. CONSERVACIÓN:

En un lugar fresco y seco, protegido de la luz con una humedad relativa.

8. CONSUMO PREFERENTE:

Usar preferentemente antes de 24 meses a partir de la fecha de producción, siempre y cuando se mantenga dentro de su envase cerrado y en las condiciones de conservación antes citadas.

9. LISTA DE ALÉRGENOS:

TIPO	INGREDIENTE		SALA (TRAZAS)	
	SÍ	NO	SI	NO
Cereales con gluten y productos derivados (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas)	☐	☒	☐	☒
Crustáceos y productos a base de crustáceos	☐	☒	☐	☒
Pescado y productos a base de pescado	☐	☒	☐	☒
Huevos y productos a base de huevo	☐	☒	☐	☒
Cacahuets y productos a base de cacahuets	☐	☒	☐	☒
Soja y productos a base de soja	☐	☒	☐	☒
Leche y sus derivados	☐	☒	☐	☒
Frutos con cáscara: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia.	☐	☒	☐	☒
Apio y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Mostaza y productos derivados	☐	☒	☐	☒
Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo	☐	☒	☐	☒
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂ .	☐	☒	☐	☒
Altramuces y productos a base de altramuces.	☐	☒	☐	☒
Moluscos y productos a base de moluscos.	☐	☒	☐	☒

10. DECLARACIÓN DE “TRANS FAT FREE”:

Sosa ingredients, S.L. declara que el producto en relación con este documento se ha elaborado sin utilizar grasas hidrogenadas.

11. DECLARACIÓN DE EU GMO:

Después de una minuciosa revisión de todos los ingredientes utilizados en este producto y teniendo en cuenta su potencial fuente de la modificación genética, los resultados se resumen en el siguiente cuadro:

INGREDIENTE	Presencia		Origen-MG (si/no)
	SÍ	NO	
Chicoria	☐	☒	No aplicable
Algodón	☐	☒	No aplicable
Maíz	☐	☒	No aplicable
Patata	☐	☒	No aplicable
Colza	☐	☒	No aplicable
Soja	☐	☒	No aplicable
Remolacha azucarera	☐	☒	No aplicable
Tomate	☐	☒	No aplicable
Trigo	☐	☒	No aplicable

12. INFORMACIÓN SOBRE LEGISLACIÓN LOCAL APLICABLE:

Será obligación del usuario comprobar que los ingredientes y/o dosis recomendadas en la presente ficha técnica se adecuen a la legislación local aplicable en el país o zona de uso.

La información que se facilita en el presente documento se ajusta a nuestro conocimiento y saber.

Toda la información facilitada en el presente documento se considerará válida hasta la emisión de una nueva revisión.

Es responsabilidad del cliente asegurar que el uso de estos productos, y sus niveles de dosificación sean permitidos de acuerdo con las leyes y reglamentaciones relevantes a la aplicación donde se pretende usarlos.

En ningún caso seremos responsables de ninguna queja, pérdida o daños a terceros. Del mismo modo, no nos hacemos responsables de ningún daño, indirecto, especial o consecuencial sea de la forma que sea, incluso si se nos ha advertido de la posibilidad de tales daños.