

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 1 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: METIL BURGUER	Edición: 04
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022R	Fecha: 11/10/21

PRODUCTO **METIL BURGUER**
Gelificante.

PRODUCT **METHIL BURGUER**
Gelifier.

CÓDIGO DE PRODUCTO REFERENCE PRODUCT	PRESENTACIÓN PRESENTATION
14-2022	Bote de 250g (HDPE) / 250g Jar (HDPE)
14-2022P	Tarro PET de 80g / 80g PET Jar
14-2022R	Tarro PET de 30g / 30g PET Jar

INGREDIENTES Metilcelulosa (E461)
INGREDIENTS *Methyl cellulose (E461)*

**CARACTERÍSTICAS
ORGANOLÉPTICAS**

- Color: blanco o casi blanco
- Aspecto: polvo y gránulos
- Olor: ligero y característico
- Sabor: dulce
- Textura: cristalina

**GENERAL
FEATURES**

- *Color: white or almost white*
- *Appearance: powder to granules*
- *Odour: slight product specific odor*
- *Taste: sweet*
- *Texture: crystallin*

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	<u>Parámetro(s)</u>	<u>Límite (s)</u>		<u>Condiciones</u>
		<u>Mín</u>	<u>Máx</u>	
	Humedad (%)		5.0	
	Viscosidad (cP)	37500	70000	2% en agua. 20°C
	Residuos en ignición (%)		1.5	
	Agente sulfitante, como dióxido de azufre (ppm)		10	
	Fibra soluble (%)	93.5	100.0	

SOC CHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 2 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: METIL BURGUER	Edición: 04
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022R	Fecha: 11/10/21

**CHEMICAL AND
PHYSICAL
CHARACTERISTICS**

<i>Parameter (s)</i>	<i>Limit(s)</i>		<i>Conditions</i>
	<i>Min</i>	<i>Max</i>	
Moisture (%)		5.0	
Viscosity (cP)	37500	70000	2% in water, 20°C
Residue on ignition (%)		1.5	
Sulfiting agents, as Sulfur Dioxide (ppm)		10	
Soluble Dietary Fiber (%)	93.5	100.0	

**LMR METALES
PESADOS**

Metales pesados se ajustan a las normas CE		
<u>Metal pesado</u>	<u>No más de (mg/kg)</u>	
Plomo	2	

**LMR HEAVY
METALS**

<i>Heavy metals according to CE legislation</i>		
<u>Heavy metal</u>	<u>Not more than (mg/kg)</u>	
Lead	2	

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

OMG

Información relativa a Organismos Modificados Genéticamente
No contiene organismos modificados genéticamente, ni ingredientes producidos por microorganismos modificados genéticamente.
No se requiere etiquetar como producto genéticamente modificado.

GMO

Information on genetically modified organisms
It does not contain genetically modified organisms and it does not contain ingredients 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.

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 3 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: METIL BURGUER	Edición: 04
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022R	Fecha: 11/10/21

VIDA ÚTIL 36 meses

SHELF LIFE 36 months

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Almacenar en interior, en un lugar seco

STORAGE CONDITIONS Store in interiors, in a dry place

MODO DE EMPLEO Usar para gelificar emulsiones en caliente, con elevada viscosidad en frío. Elevada capacidad emulsionante secundaria y admite congelación. Dosificación entre 7 – 30 g/Kg.

HOW TO USE Use to gelify emulsions in hot, high viscosity in cold. High secondary emulsifying capacity and supports freezing. Dosage between 7 – 30 g/Kg.

DOSIS MÁXIMA	<u>Alimento</u>	<u>mg producto/kg alimento</u>
	Grupo I	Quantum satis
	Soporte de aditivos	Quantum satis
	Soporte de nutrientes	Quantum satis

MAXIMUM DOSE	<u>Food</u>	<u>mg product/kg food</u>
	Group I	Quantum satis
	Additive support	Quantum satis
	Nutrient support	Quantum satis

OTRAS CERTIFICACIONES/ OTHER CERTIFICATES	Halal	No
	Kosher	Si / Yes

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 4 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Rimbau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: METIL BURGUER	Edición: 04
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022R	Fecha: 11/10/21

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		
Altramuces y productos a base de altramuces	No			No		
Moluscos y productos a base de moluscos	No			No		

SOCHEF	ESPECIFICACIÓN TÉCNICA TECHNICAL SPECIFICATION	Página 5 de 5
SOC Chef SLU Pol. Ind. Riambau C/ Llevant nave 8-10 25300 Tarrega (España)	Producto: METIL BURGUER	Edición: 04
	Código: 14-2022 14-2022P 14-2022R	Fecha: 11/10/21

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		