

SPHERIFICATION EASYKIT

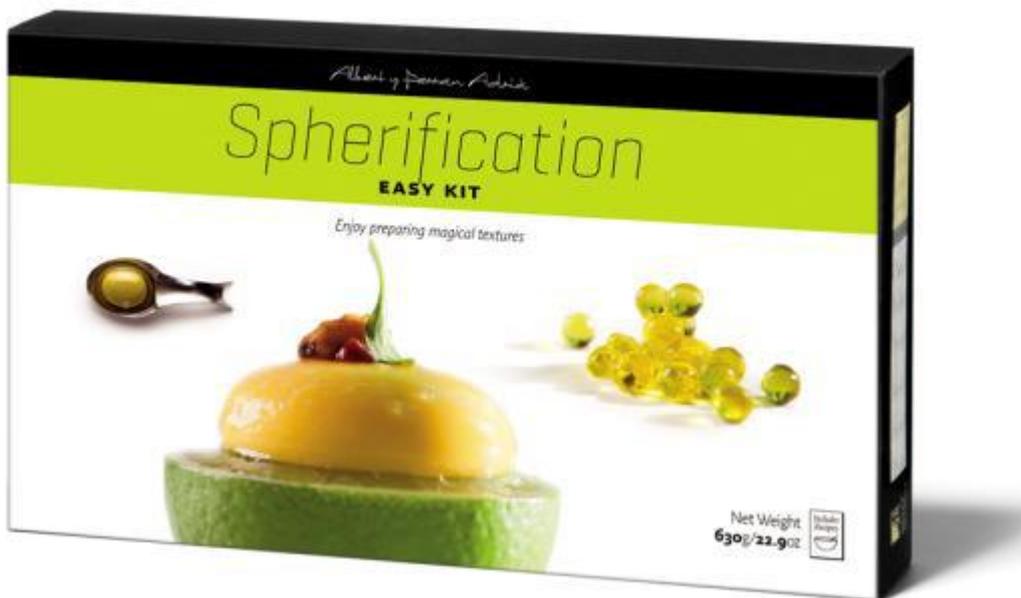
1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 100025

Código Ean: 8436537450230

2. DESCRIPCIÓN:

Con el Spherification Easykit tendrás todos los ingredientes y herramientas necesarios para poner en práctica una de las técnicas más emblemáticas de Albert y Ferran Adrià. Podrás realizar esferificaciones de diferentes tamaños y formas que explotan en la boca. El recetario incluye los pasos para realizar las esferificaciones en casa de muchos sabores diferentes. Este EasyKit contiene: Algin, para formar la membrana al bañar los esféricos, Gluco para aportar calcio a las bases de los esféricos, Xantana para dar densidad a la base sin modificar el sabor y Gelly que te ayudará a elaborar esferificaciones con formas.



SOLEGRAELLS

guzmán

3. CONTENIDO DEL PAQUETE:

Tipo de producto	Unidades	Nombre descriptivo	Peso neto (g / oz)
Ingredientes	1	Xantana	190/ 6.70
	1	Algin	225 / 7.93
	1	Gluco	200 / 7.05
	1	Gelly	200 / 7.05
Herramientas	1	Jeringa	
	1	Cuchara escurridora	
	1	Cuchara medidora	
Recetario	1	Recetario para esferificaciones	

4. PESO DEL PAQUETE:

Dimensión de la unidad: Altura: 42 mm
Ancho: 27 mm
Largo: 53.5 mm

Unidades por caja: 6
Cajas/ capa: 7
Capa/ palet: 2

MINI BOTE DE XANTANA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250210
Código Ean: 8436537450247
País de origen: Estados Unidos

2. DESCRIPCIÓN:

Goma Xantana
Estabilizador: E-415
Nombre químico de la sustancia: Polisacárido (C35 H49 O29)n

La Xantana se obtiene de la fermentación del almidón de maíz con una bacteria (*Xanthomonas campestris*). El resultado es una goma con un gran poder espesante. Se utiliza en los productos de cocina para espesar salsas, cremas, jugos y sopas. Los almidones y las harinas son los espesantes tradicionales, pero tiene la desventaja que se tiene que añadir una gran cantidad que termina por afectar al sabor final. La Xantana es un espesante que evita las desventajas de los espesantes tradicionales.

Propiedades

Es soluble en agua fría y caliente. Puede espesar el alcohol. Es muy resistente a los procesos de congelación y descongelación. Aunque se aplique temperatura no pierde sus propiedades espesantes. También posee un notable potencial como suspensor, lo que significa que puede mantener elementos en suspensión en un líquido sin que se sumerjan en él. También puede retener gas. Producto capaz de espesar preparados culinarios con una cantidad mínima y sin alterar las características de sabor iniciales.

3. INGREDIENTES:

Espesante: 100% Goma Xantana (E-415)

4. APLICACIONES:

Aditivo alimentario, farmacéutico e industrial (espesante y estabilizante).
Espesante en frío y caliente. También para hacer recetas de suspensión. Mezclar con la ayuda de una batidora de inmersión con el fin de hidratar la Xantana con el líquido para evitar la formación de grumos. Para modos de empleo, recetas y aplicaciones ver página web: www.albertyferranadria.com. Para uso en preparaciones alimenticias, uso limitado.

SOLEGRAELLS

guzmán

LIMITACIONES DE USO:

Confituras, jaleas y mermeladas como se define en la Directiva 79/693/EEC y otros productos para untar similares de frutas, incluidos los productos bajos en calorías.	10 g/Kg (por separado o en combinación)
Alimentos elaborados a base de cereales y alimentos infantiles	10 g/Kg (por separado o en combinación)
Productos a base de cereales libres de gluten	20 g/Kg (por separado o en combinación)
Alimentos dietéticos destinados a lactantes y niños de corta edad para fines médicos especiales tal como se definen en el Real Decreto 1992/21/CE: Recién nacidos, en productos basados en aminoácidos o péptidos para su uso con pacientes que tienen problemas con el deterioro del tracto gastrointestinal, mala absorción de proteínas o problemas congénitos del metabolismo.	1,2 g/L

Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo nº 95/2/CE, del 20 de febrero de 1995, relativa a aditivos alimentarios diferentes de los colorantes y edulcorantes.

5. **VIDA ÚTIL:**

24 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

6. **RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:**

Almacenar en un lugar seco, ventilado y protegido.
Almacenar en su envase original hasta su utilización.

7. **INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE ENVASADO:**

Peso neto: 190g/6.70oz

Dimensión del bote: Altura: 120 mm
Diámetro: 73 mm

8. ESPECIFICACIONES:

Parámetros	Limites
Aspecto	Polvo
Transparencia de la solución (transmitancia a 650nm), mín.	85
% Ensayo	91,0 – 108,0
Viscosidad (1% en CIK at 1%, 25°C) mPa.s	1300 – 1700
Coefficiente de viscosidad V1/V2 máx.	1,45
Pérdida por desecación en %, máx.	12,0
pH (1% en agua)	6,0 – 8,0
Isopropanol, ppm. máx.	500
Color del polvo, mín	70
Ácido pirúvico %, mín.	1,5
Cenizas, %	6,5 – 16,0
N ₂ , %, máx.	1,5
Metales pesados, ppm., máx.	20
As, ppm, máx.	2
Pb, ppm, máx.	2
Hg, ppm, máx.	1
Cd, ppm, máx.	1
Impurezas orgánicas volátiles (USP)	Conforme
Otros polisacáridos	Conforme Ph.Eur
Aerobios totales, máx.	1000/g
Hongos, máx	50/g
Levaduras, máx.	50/g
<i>Salmonella</i>	Negativo/25g
<i>E.coli</i>	Negativo/25g
<i>Coliformes</i>	Negativo/25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Negativo/g
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	Negativo/g

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

De acuerdo con el Reglamento (UE) N° 1169/2011 (substituye al anexo III de la Directiva 2000/12/EC)

No contiene sustancias o productos (que causen alergias o intolerancias) que se enumeran en el anexo II del Reglamento (UE) No 1169/2011. Estas son las siguientes sustancias o productos:

1. Cereales que contengan gluten, entre los que se incluyen: trigo, centeno, cebada, avena, escanda, alforfón o sus cepas híbridas o productos derivados. Excepto:
 - (a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - (b) Maldodextrinas a base de trigo (1);
 - (c) Jarabes de glucosa a base de cebada;
 - (d) Cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.

SOLEGRAELLS

guzmán

2. Crustáceos y productos a base de crustaceos;
3. Huevos y productos a base de huevo ⁽²⁾;
4. Pescado y productos a base de pescado, excepto;
 - (a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotinoides;
 - (b) Gelatina de pescado o cola de pescado utilizada como agente clarificante en la cerveza y el vino;
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets;
6. Soja y productos a base de soja, excepto;
 - (a) Aceite y grasa de soja totalmente refinado (1);
 - (b) Mezcla de tocoferoles naturales(E306), D-alfa tocoferol natural, D-alfa acetato tocoferol natural, y D-alfa tocoferol succinato natural que provengan de la soja;
 - (c) Los aceites vegetales derivados del fitosterol y ésteres de fitosterol derivados de la soja;
 - (a) Esteres de estanol vegetales producidos a partir de aceites vegetales derivados de la soja;
7. La leche y sus derivados (incluida la lactosa), excepto;
 - (a) Suero utilizado para hacer destilados alcohólicos incluyendo el alcohol etílico de origen agrícola;
 - (b) El lactitol;
8. Frutos secos: almendras: (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), nueces del Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de Macadamia o Queensland (*Macadamia ternifolia*), y productos derivados, excepto los frutos con cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluidos el alcohol etílico de origen agrícola;
9. Apio y productos derivados;
10. Mostaza y productos derivados;
11. Semillas de sésamo y productos derivados;
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ totales, calculado para los productos listos para el consumo o reconstituidos de acuerdo con las especificaciones del fabricante.
13. Altramuces y sus productos derivados;
14. Moluscos y productos a base de molusco.

⁽¹⁾ Y sus productos derivados, dependiendo del proceso al que hayan sido sometidos, no es probable que aumente el nivel de alérgenos determinado por la EFSA para el producto del cual son originarios.

⁽²⁾ En el proceso de fabricación de la Solución de Goma Xantana (CS) se utiliza una enzima que está aislada del huevo. Después del tratamiento enzimático, la goma de Xantana es sometida a varios pasos de purificación y se obtiene finalmente en su forma más pura. La enzima deja de estar presente en el producto final.

SOLEGRAELLS

guzmán

10. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores típicos

Base: peso seco de los nutrientes por
100g de goma de xantana

Valor energético: 640 kJ / 160 kcal

Proteínas: 0 g

Carbohidratos: 80 g

De los cuales

Fibra vegetal 80 g

Fibra soluble

Azúcares - g

Polioles - g

Almidón - g

Grasa: - g

De los cuales

Saturadas - mg

Mono insaturadas - mg

Poli insaturadas - mg

Colesterol - mg

Ácidos grasos trans - mg

Polidextrosa: - g

Sodio: ~3300 mg

Ácidos orgánicos: - g de ácido acético y ácido
pirúvico fijos

Alcohol: - g

Humedad: < 10 g

Vitaminas:

Vitamina A - µg

Vitamina B1 - mg

Vitamina B2 - mg

Vitamina B6 - mg

Vitamina B12 - µg

Vitamina C - mg

Vitamina D - µg

Vitamina E - mg

Biotina - mg

Ácido fólico - µg

Niacina - mg

Ácido pantoténico - mg

Minerales:

Calcio ~30 mg

Yodo - µg

Hierro - mg

Magnesio ~65 mg

Fósforo - mg

Potasio ~300 mg

Zinc - mg

11. DECLARACIÓN DE OMG:

El fabricante del producto no emplea cepas de producción modificadas genéticamente*, ingredientes o otros elementos para la fabricación de goma Xantana.

*No es OMG de acuerdo con la Directiva 90/219/EC y su modificación de acuerdo a la Directiva 2011/18/EC.

12. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Apto para	Certificado	Comentarios
Halal EU	Sí	Halal Control (EU)
Kosher	Sí	New York (USA)

13. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

CAS No	11138 -66 -2
E No	415
EINECS No	234 -394 - 2

MINI BOTE DE ALGIN

1. INFORMACIÓN GENERAL

Código del producto: 250211

Código Ean: 8436537450254

País de origen: EU

2. DESCRIPCIÓN:

Espesante: E-401

El alginato de sodio es un aditivo utilizado como texturizante. Es un gelificante en medios ácidos y cálcicos, apto para varias aplicaciones alimentarias, cosméticas y técnicas.

3. INGREDIENTES:

Espesante: 100% Alginato de sodio (E-401)

4. APLICACIÓN:

Dispersión:

Para dispersar el producto sin grumos:

- Premezclar el polvo con otros ingredientes secos.
- O dispersar en un medio no disolvente (aceite, alcohol) y verter el preparado en líquido y agitar de forma simultánea. Seguir agitando para conseguir una dispersión completa.

Disolución:

La disolución del producto depende del medio y del proceso: mejora con el tratamiento térmico (tiempo, temperatura), fuerza cortante (propulsor, intercambiador, homogeneizante).

Puede conseguirse una disolución completa en frío. Puede presentar dificultad para disolverse en un medio rico en calcio libre (aguas duras, leche). Puede ser necesario utilizar agentes ligantes.

Medios / Aplicaciones:

El producto puede emplearse en medios acuosos, lácteos o de fruta, con diversos contenidos en sólidos totales.

La dosis normal es aproximadamente de entre 0.5% y 5 %, según la viscosidad nominal del alginato, el medio y a la textura final deseada.

Textura:

Algin es un gelificante en presencia de calcio o ácido. Para obtener un gel homogéneo, la sal de calcio o el ácido deberán disolverse lentamente en el preparado.

Destinado al uso alimentario. Dosis máxima en determinados alimentos: 10 g/ Kg.*

Mediante su aplicación a los alimentos podemos obtener diferentes recetas de esterificación con excelentes resultados. Para modos de empleo, recetas y aplicaciones ver página web:

www.albertyferranadria.com

* Consultar legislación nacional específica para la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado de ciertos alimentos.

SOLEGRAELLS

guzmán

5. REQUERIMIENTOS LEGALES:

El alginato de sodio se ajusta a la definición y las especificaciones de la JECFA (FAO/OMS), la FDA (21CFR) y a la Directiva de la Comunidad Europea 2008/84/CE. Sin embargo, recomendamos que el usuario compruebe que este producto cumple las normativa locales vigentes, especialmente en el país donde vaya a consumirse el producto.

6. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación, si se conserva en condiciones adecuadas.

7. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Debido a su sensibilidad, conservar el producto alejado del calor y la humedad.

8. INFOMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 225g/7.93oz

Dimensión de la unidad: Alto: 120 mm
Diámetro: 73 mm

9. ESPECIFICACIONES:

Reología:	Resistencia a la rotura de un gel en agua: 500 – 700g medidos a 20°C en un penetrómetro (distancia 20mm).
	Viscosidad en solución acuosa al 1%: 150 – 300 cps medidos a 20°C (68°F), en un viscosímetro RV Brookfield con eje Nº1, 20 rpm.
pH:	6 a 8.5 – determinado en una solución acuosa al 1%.
Aspecto y flavor:	Polvo de color blanco crema a marrón claro, de olor y sabor neutros.
Tamaño de partícula:	Al menos 90% inferior a 200 micras (cribado ASTM Nº70) Al menos 99% inferior a 500 micras (cribado ASTM Nº35)
Pérdida por desecación:	No más del 15 %.
Recuento microbiológico:	Recuento total en placa : Máx. 5000 CFU/g Levaduras y hongos : Máx. 500 CFU/g Bacterias patógenas : Negativo. (E.Coli en 5 gramos, Salmonella en 10 gramos)

SOLEGRAELLS

guzmán

10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

Alérgenos (como ingrediente)	Sí	No	Información
Cereales que contienen gluten*		X	
Crustráceos		X	
Huevos		X	
Pescado		X	
Cacahuetes		X	
Soja		X	
Leche (incluyendo la Lactosa)		X	
Frutos secos **		X	
Apio		X	
Mostaza		X	
Granos de sésamo		X	
Dióxido sulfuroso y sulfitos (> 10 mg/kg)		X	
Altramuz		X	
Moluscos		X	

*Cereales que contengan gluten (p.ej.: trigo, centeno, cebada, avena, escanda, trigo, kamut o sus cepas híbridas) y derivados.

**Frutos secos (Almendra, avellana, nuez, anacardo, pecana, nuez de Brasil, pistacho, nuez de Macadamia y nuez de Queensland).

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Los datos nutricionales se han establecido siguiendo los requisitos de la normativa vigente en el momento de la edición. Los valores se basan en nuestro mejor conocimiento. Se calculan sobre la base de los valores medios obtenidos a partir de nuestras propias mediciones o de la literatura. Estos valores se dan a título informativo y no deben ser considerados como especificaciones. Éstos no constituyen una garantía en cuanto a las propiedades del producto.

Valores por 100g de producto	Versión US	Versión EU	Versión Japón
Valor energético (Kcal)	250	126	126
Valor energético (KJ)	1060	504	504
- Calorías procedentes de grasas	0	0	0
Grasas totales	0	0	0
- Grasa saturada	0	0	0
- Grasas trans	0	0	0
- Colesterol	0	0	0
Carbohidratos totales(g)	63	0	0
- Fibra alimentaria (g)	63	63	63
- Azúcares	0	0	0
Proteínas	0	0	0
Vitaminas y minerales			
- Vitamina A	0	0	0
- Vitamina C	0	0	0
- Sodio (mg)	9300	9300	9300
- Potasio (mg)	850	850	850
- Calcio	0	0	0
- Magnesio	0	0	0
- Hierro (mg)	1	1	1
Humedad (g)	14	14	14
Cenizas (g)	23	23	23

SOLEGRAELLS

guzmán

12. DECLARACIÓN DE OMG:

Algin no está sometido a etiquetado específico según las Normativas (CE) Nº 1829/2003 y 1830/2003.

13. INFORMACIÓN DIETÉTICA:

Adecuado para	Certificado	Comentarios
Halal EU	Sí	Consejo Europeo de alimentos Halal
Kosher	Sí	New York (USA)

14. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

CAS No 9005 -382 -3
E No 401
EINECS No -

MINI BOTE DE GLUCO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250213

Código Ean: 8436537450261

País de origen: Países bajos

2. DESCRIPCIÓN:

Mezcla de lactato de calcio y gluconato de calcio en forma de polvo blanco. Producto prácticamente inodoro e insípido.

3. INGREDIENTES:

Acidulante: Lactato de calcio (E-327)

Endurecedor: Gluconato de calcio (E-578)

4. APLICACIÓN:

Mezcla de dos sales de calcio que producen un producto rico en calcio, ideal para la técnica de la esferificación inversa, sin aportar sabor alguno al alimento en preparación.

No hay una dosis máxima de uso en alimentos, sin embargo, se recomienda consultar la legislación nacional de cada país de destino sobre aspectos específicos de la fabricación, la cantidad máxima y el etiquetado en los alimentos.

En la industria el gluconolactato de calcio se utiliza para enriquecer en calcio diversos alimentos. Gluco se ha seleccionado por su excelente funcionamiento en los procesos de esferificación. Para evitar dificultades en la disolución es mejor añadir Gluco antes de cualquier otro producto en polvo.

Se pueden consultar las instrucciones de uso, las recetas y las aplicaciones en la página web: www.albertyferranadria.com

5. REQUERIMIENTOS LEGALES:

- USA: Gras para 21CFR184.1207 & 21CFR184.1199.
- Cada componente individual cumple con la última FCC o 2008/84/CE.
- Como se describe en la Directiva 95/2/EC este producto E 578 y E 327 cumplen con los requisitos como aditivos para la alimentación humana.
- Tal como se describe en el CFR EE.UU 21 CFR § 184.1199 y § 184.1207 cada componente es una sustancia alimentaria directa reconocida generalmente como segura (GRAS).

6. VIDA ÚTIL:

24 meses desde su fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

7. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacenar lejos del calor y de la humedad, preferiblemente a una temperatura inferior a 25 °C y aproximadamente a una humedad relativa del 65 %.

8. LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:

Peso neto: 225g/ 7.93oz

Dimensión de la unidad: Altura: 120 mm
Diámetro: 73 mm

9. ESPECIFICACIONES:

Ensayo	Prueba de calcio	10.0-11.0%
Pureza	Pérdida por desecación	5.0-10.0%
	Acidez	Max. 0.45% as lactic acid
	pH solución al 10% frío (20°C)	6.0-8.0
	Sacarosa y azúcares reductores	Passes test
	Metales pesados totales	Max. 10 ppm
	Plomo	Max. 1 ppm
	Arsénico	Max. 1.5 ppm
	Magnesio y sales alcalinas	Max. 0.5%
	Fluoruro	Max. 15 ppm
	Mercurio	Max. 1 ppm
Microbiología	Ácidos grasos volátiles	Passes tes
	Recuento total aerobias viables	Max. 1000 CFU/g
	Hongos	Max. 50 CFU/g
	Levaduras	Max. 10 CFU/g
	Enterobacteriaceae	Absent in 1g
Propiedades fisico-químicas	Salmonella	Absent in 50g
	Solubilidad inicial en agua	Min. 20g/100ml at 20°C

Datos típicos del producto

Apariencia: polvo aglomerado.
Colour: de color blanco a blanco
Olor: inodoro

10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Declaramos que los alérgenos mencionados en el anexo III (1) de la revista oficial de la Unión Europea, Directiva 2003/89/EC, Directiva 2005/26/EC y Directiva 2007/68/EC son, en el mejor de nuestro conocimiento, ausentes.

Proteína de la leche	Frutos secos	Tartrazina E102
Lactosa	Aceite de frutos secos	Amarillo ocazo FCF E110
Huevo	Cacahuets	Azorubina E122
Protéina de soja	Aceite de cacahuete	Amarant E123
Aceite de soja	Semillas de sésamo	Ponceau 4R E124
Gluten	Aceite de semillas de sésamo	Negro brillante PR E151
Trigo o derivados (**)	Carne de res	Ácido sórbico E200 – E203
Avena o derivados	Carne de cerdo	Ácido benzoico E210 – E213
Arroz y derivados	Carne de pollo	Hidroxibenzoatos E214 – E219
Cebada o derivados	Pescado	Sulfitos E220 – E228
Maíz o derivados(**)	Mariscos	Galatos E310 – E312
Alforfón	Molluscs	BHA/BHT E320 – E321
Centeno	Espicias	Glutaminato E620
Espelta	Canela	Pigmento
Altramuces	Sal	Levaduras
Vegetales o derivados	Cilantro	Gelatina
Fruta o derivados	Vainilla	Alcohol
Plantas leguminosas	Cacao	Azúcar alcohol
Almidón (**)	Azúcar (*)	Colorantes de alquitrán de hulla
Apio	Sacarosa	MSG
Zanahoria	Mostaza	Formaldehído
Aceite de girasol	Dióxido de azufre	Crustáceos
Crustáceos o derivados		
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂		

(*): Azúcar como la reducción de azúcar conforme la especificación

(**): La glucosa como derivado de maíz o trigo

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información nutricional* por 1g de producto

PURACAL® XPerform

Calorías	(kCal)	244.5
	(kJ)	1059.5
Calorías procedentes de grasas	(kCal)	0
Proteína	(g)	0
Carbohidratos totales	(g)	81.5
Carbohidratos complejos	(g)	0
Azúcares simples	(g)	0
Otros carbohidratos¹	(g)	81.5
Grasas	(g)	0
Grasas saturadas	(g)	0
Grasas insaturadas	(g)	0
Colesterol	(mg)	0
Fibra dietética	(g)	0
Fibra soluble	(g)	0
Fibra insoluble	(g)	0
Sodio	(mg)	3
Calcio	(mg)	10500
Hierro	(mg)	0
Vitamina A	(mg)	0
Vitamina C	(mg)	0

Estos valores se miden o se basan en las especificaciones, pero pueden variar ligeramente. Deben considerarse como valores generales.

¹ Ácidos orgánicos:

1 gramo de ácido láctico/lactato es igual a 3 Kcal y 13 kJ

1 gramo de ácido glucónico/gluconato es igual a 3 Kcal and 13 kJ

12. DECLARACIÓN DE OMG:

Se hace referencia al Reglamento (CE) Nº. 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 Septiembre del 2003 sobre los alimentos y piensos modificados genéticamente.

En base a los hechos que:

1. Los productos básicos de Gluco, es decir ácido láctico y el ácido glucónico son producidos por microorganismos.
2. El fabricante utiliza solo microorganismos no modificados genéticamente en su producción.

Se ha concluido que Gluco no está modificado genéticamente.

13. INFORMACIÓN DIETÉTICA

Adecuado para	Certificado	Comentarios
Halal EU	Sí	Autoridad certificadora Halal Europa
Kosher	Sí	Unión de Congregaciones de Judíos Ortodoxos

14. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO

	Lactato de calcio	Gluconato de calcio
EC No	249-953-3	-
CAS No	28305-25-1	299-28-5
E No	E 327	E578

SOLEGRAELLS

guzmán

MINI BOTE DE GELLY

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Product code: 250212
Ean code: 8436537450292
Country of origin: Alemania

5. DESCRIPCIÓN:

Alimento en polvo de gelatina de piel de bovino.
Las gelatinas son una de las elaboraciones más típicas de la cocina clásica, y son los que la gastronomía moderna ha experimentado una gran evolución.
Una de las clasificaciones más importantes de la gelatina, se refiere a su poder de gelificación y para ello se utilizan las unidades Bloom.
Presentamos el nuevo miembro de Gellifiers Texturas Albert y Ferran Adrià: Gelly.
Gelly es una gelatina de 200 (fuerza media), que es ideal para realizar sferificación moldeable, mousses, áspics y una infinidad de recetas!

6. INGREDIENTES:

Alimentos de gelatina de categoría G.

7. APLICACION:

Dosificación: Dependiendo de la dureza que se busque de 20 – 80g por litro de líquido.
Modo de empleo: diluir en medio acuoso a 90 °C. Enfriar para cuajar.
Origen: Bovino
Se pueden consultar las instrucciones de uso, las recetas y las aplicaciones en la página web: www.albertyferranadria.com

8. VIDA ÚTIL:

24 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

9. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Los productos se ajustan a AFNOR y están reconocidos para el consumo humano.

10. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

Almacene en un lugar fresco y seco.
Conservar en su embalaje original hasta su uso

11. LOGÍSTICA E INFORMACIÓN DE EMBALAJE:

Peso neto: 200g/7.00oz

Dimensión de la unidad: Altura: 120 mm
 Diámetro: 73 mm
 Largo:

12. ESPECIFICACIONES:

Características organolépticas:

Sabor	neutral
Aspecto	powder
Color	Clear
Olor	neutral

Especificaciones microbiológicas:

Recuento total de gérmenes	N.S.
Aeróbicos	<1000/1g
Enterobacterias	N.S.
E. coli	0/10g
Salmonella	0/25g
Patógenos	0/1g
Sulfito reducción	0/1g
Levaduras	N.S.
Coliformes	N.S.
Coliformes fecales	N.S.
Staphylococcus	N.S.
ASR	N.S.

N.S: No significativo

Especificaciones físico/químicas:

pH 20°C	4.4	± 0,50
Granulometría	30	± 5 mesh
Densidad 20°C	N.S.	± 0,50
Humedad	<12%	

Lo anterior análisis se realizan ya sea interna o de las fichas técnicas de nuestros proveedores.

Otras especificaciones
Fuerza de la gelatina: 200 ± 5 Bloom, Viscosidad (6,67% / ED / 60°C) ±0,3Pa/s, Metales pesados < 50mg/Kg

SOLEGRAELLS

guzmán

13. INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

	Ingrediente del producto	Trazas	Presencia en la planta	Ausencia
Derivados de animales				
Proteínas de la leche de vaca			X	
Lactosa o azúcares de la leche			X	
Huevos de gallina			X	
Carne	X			
Cerdo				X
Pollo				X
Pescado				X
Mariscos				X
Gelatina	X		X	
Moluscos				X
Frutas				
Aguacate				X
Naranja			X	
Manzana			X	
Pesca			X	
Kiwi				X
Coco			X	
Banana			X	
Fresa			X	
Litchi				X
Tomato				X
Albaricoque			X	
Frambuesa			X	
Limón			X	
Melocotón				
Los cereales, las semillas oleaginosas de Maíz				
Proteína de la soja			X	
Aceite de soja			X	
avena				X
Cebada				X
Triticale				
Girasol			X	
Gluten			X	
Trigo			X	
Centeno				X
Arroz				X
Maíz y derivados				X
Frutos secos				
Avellana			X	
Sésamo				X
Pecana			X	
Almendras			X	
Nueces			X	

SOLEGRAELLS

guzmán

Cacahuetes				X
Otro tipo de almendras o nueces			X	
	Ingrediente del producto	Trazas	Presencia en la planta	Ausencia
Umbelíferas				
Zanahoria				X
Cilantro			X	
Apio				X
Otras umbelíferas			X	
Diversos				
Altramuces				X
Legumbres			X	
Glutamato				X
Levaduras				X
Cacap			X	
Fenilamina				X
Sacarosa			X	
Fructosa			X	
Canela			X	
Vainilla			X	
Ajo				X
Humedad				X
La levadura (Saccharomyces)				X
Escarola				X
Colorantes				
Tartrazina (E-102)			X	
Amarillo ocazo(E-110)			X	
Azorrubina, carmoisina (E-122)			X	
Ponceau 4R (E-124)			X	
Amaranto (E-123)				X
Negro brillante (E-151)			X	
Ácido carmínico(E-120)			X	
Eritrosina(E-127)				X
Rojo allura AC (E-129)			X	
Indigotina (E-132)			X	
Azul patente V (E-131)			X	
Bixina (E-160b)			X	
Conservantes				
Ácido benzoico(E-210, E-211 , E-212. E-213))			X	
Sulfitos (E-220, E-221, E-222, E-224, E-25, E-226, E-227)	X <40 ppm			X
E223, E224, E225, E226, E227, E215, E217, E218, E219)				X
Antioxidantes				
BHA/BHT (E-320, E-321)				X
Agentes de texturas				

SOLEGRAELLS

guzmán

Goma tragacanto E-413			X	
Goma arábica E-414			X	

14. VALOR NUTRICIONAL:

Valor por 100 g	Unidad	EU
Valor energetic	Kcal	344
Valor energetic (kJ)	kJ	1437
Calorías provenientes de grasas(kcal)	Kcal	0
Calorías provenientes de grasas (kJ)	KJ	0
Proteínas	g	>85.5
Carbohidratos	g	< 0.5
De los cuales azúcares	g	0
De los cuales polisacáridos	g	< 0.5
De los cuales fibra dietética	g	0
Grasas	g	0
De las cuales saturadas	g	0
De las cuales monoinsaturadas	g	0
De las cuales poliinsaturadas	g	0
De las cuales grasas trans	g	0
Sodio	mg	< 300
Contenido de humedad	%	< 12

15. DECLARACIÓN DE OMG:

El producto se obtiene a partir de productos no genéticamente modificados y será certificado como un producto no modificado genéticamente.

El producto no está sujeto a etiquetado acc. a los reglamentos 1829/2003/CE y 1830/2003/CE

16. INFORMACION DIETETICA:

Adecuado para	Certificado
Halal EU	Sí
Kosher	Sí

SOLEGRAELLS

guzmán

JERINGA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 050437

País de origen: Alemania

2. DESCRIPCIÓN:

Jeringa de 3 piezas sin aguja, de un solo uso para la aplicación de soluciones inyectables.
Producto libre de sustancias halogenantes.

3. MEDIDAS:

Capacidad máxima: 60 ml.

4. COMPOSICIÓN:

- CILINDRO y VÁSTAGO: Polipropileno no tóxico y apirógeno. El interior del cilindro está recubierto por una fina capa de lubricante siliconado (dimetilpolisiloxano ≤ 0.25 mg/cm²)
- PISTÓN: Poli-isopreno (elastómero sintético).

5. MÉTODO DE ESTERILIZACIÓN:

Esterilizadas con óxido de etileno según EN 550, ISO 11135 y validado mediante indicador biológico "Esporas de Bacillus Subtilis ATCC 9372"

6. VIDA ÚTIL:

5 Años desde la fecha de fabricación.

7. INDICACIONES:

- No aptas para usar con paraldehídos.

SOLEGRAELLS

guzmán

CUCHARA ESCURRIDORA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 102077

País de origen: República popular China

2. DESCRIPCIÓN:

Cuchara perforadora de acero inoxidable, de una sola pieza, sin soldaduras, obtenida por estampación en frío, en prensa rodillera, por medio de una matriz continua de moldeo y recorte.

3. MATERIAL:

Acero inoxidable ferrítico 18/0, que cumple la normativa AISI 430

4. REQUISITOS LEGALES:

Cucharas aptas para el contacto con alimentos.

5. MEDIDAS:

<i>CUCHARAS</i>	<i>CUERPO DE LA CUCHARA (mm)</i>	<i>LONGITUD TOTAL (mm)</i>	<i>MANGO (mm)</i>	<i>DIÁMETRO DE PERFORACIONES (mm)</i>	<i>GROSOR (mm)</i>
Cuchara perforadora	55 mm longitud * 45 mm anchura	165	110	3	0,8-1

6. ESPECIFICACIONES

Densidad: 7, 90 g/cm³

Resistencia a la tensión, 65 mín KSI (normativa: ASTM D 638)

Resistencia a la cedencia (0,2 %): 205 Mpa mín

Elongación (2"): 22 mín (%)

Dureza: 89° Rockwell

7. COMPOSICIÓN QUÍMICA:

0, 12 % C

15, 0 % Mn

1, 0 % Si

18, 0 % Cr

0, 75 % Ni

SOLEGRAELLS

guzmán

JUEGO DE 4 CUCHARAS

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 102076

País de origen: República popular China

2. DESCRIPCIÓN:

Juego de 4 cucharas, de acero inoxidable, de una sola pieza, sin soldaduras, obtenidas por estampación en frío, en prensa rodillera, por medio de una matriz continua de moldeo y recorte. El juego está unido por una anilla practicable, así mismo de acero inoxidable.

3. MATERIAL:

Acero inoxidable ferrítico 18/0, que cumple la normativa AISI 430

4. REQUISITOS LEGALES:

Cucharas aptas para el contacto con alimentos.

5. MEDIDAS:

<i>CUCHARAS</i>	<i>CAPACIDAD DE LA CUCHARA (mL)</i>	<i>LONGITUD TOTAL (mm)</i>	<i>MANGO (mm)</i>	<i>DIÁMETRO DE LA CUCHARA (mm)</i>
Cuchara 1	1.25	109	99	19
Cuchara 2	2.50	115	90	25
Cuchara 3	5.00	120	90	30
Cuchara 4	15.00	132	90	42

6. ESPECIFICACIONES

Densidad: 7, 90 g/cm³

Resistencia a la tensión, 65 mín KSI (normativa: ASTM D 638)

Resistencia a la cedencia (0,2 %): 205 Mpa mín

Elongación (2"): 22 min (%)

Dureza: 39° Rockwell

7. COMPOSICIÓN QUÍMICA:

0, 12 % C

15, 0 % Mn

1, 0 % Si

18, 0 % Cr

0, 75 % Ni

SOLEGRAELLS

guzmán

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 06-febrero-2013

Revisión número: 1

Revisado por:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
General Manager
Guzman Gastronomía