

IOTA

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512202005

Country of origin: France

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Iota is a food additive used as a texturant. It is a gelling agent particularly suited to improve texture and overall appearance of cooked meat products.

3. INGREDIENTS:

Texturant: Carrageenans (extract of red seaweeds) E-407

Sodium chloride

Sunflower oil ($\leq 1\%$)

4. FUNCTIONALITY:

Incorporated during injection at a concentration of between 0.20 to 0.50 % of the final product, it helps to reduce cook off juices, it improves the binding and slicing parameters giving a smoother tasting product.

Dispersion:

To disperse the product without lumps:

- Premix the powder with the other dry ingredients,
- Or, disperse it in a non-solvent medium (oil, alcohol), and pour the preparation into the liquid while stirring. Continue stirring to obtain a complete dispersion.

Dissolution:

The dissolution of the product depends on the medium and the process: it is improved by heat treatment (time, temperature), shear-stress (propeller, exchanger, homogenizer).

A complete dissolution can be obtained from 80°C (176 °F).

Texture:

The gel sets when cooled to a temperature of between 45 to 55°C (113 – 131 °F).

5. APPLICATION:

The product can be used in aqueous, dairy, or fruit media, with various total solids contents. It is however standardized in water, to ensure a constant reactivity in cooked cured meat products

Iota has very specific characteristic and produces a soft, elastic gel. It can also be used to make hot gelatin.

Use in food products. Maximum dose: 10 g/Kg. Specifics national legislation on the manufacture, the maximum amount and the labeling of certain foods must be observed.

For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

6. LEGAL REQUERIMENTS:

Carrageenan contained in Iota conforms to the definition and specifications from JECFA (FAO/WHO), FDA (21CFR) and European Commission Directive 2008/84/EC. However, we recommend that the user ensures that this product is in compliance with the local regulations in force, particularly in the country where the product is to be consumed.

7. SHELLIFE:

36 months from date of production. If stored in proper conditions.

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a cool and dry place.

9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 500g/17,60oz
Units per box: 24
Weight box: 16, 60 kg
Unit dimension: High: 175 mm
Diameter: 99
Box dimension: 45 x 36 x 38, 5
Box per layer: 6
Layer per palet: 3
GTIN-13 code: 8435261900271

10. SPECIFICATIONS:

Rheology	Breaks strength of a gel at 1% in brine: $\leq 50g$ measured at 10 °C (50°F), on a Penetrometer.
pH	8 to 11 – measured in a 1% aqueous solution
Aspect, Flavor	A creamy-white to light-brown powder, of neutral odor and flavor
Particle size (gum)	80% less than 100 microns (ASTM screen N° 140)
Loss on drying	Not more than 12 %
Bacteriological	Total plate count : max 5000 CFU/gram Yeast and Molds : max 300 CF/gram Pathogenic bacteria (E.coli in 5 grams, Salmonella in 10 grams) : Negative by tests

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof*	No	X
Crustaceans and products thereof	No	X
Eggs and products thereof	No	X
Fish and products thereof	No	X
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	X
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof**	No	X
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	X
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	X

*Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains)

**Nuts i.e.: Almonds, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macademia nut and Queensland nut.

12. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	110
Energy (kJ)	kJ	460
Protein	g	0
Carbohydrates	g	0
Of which sugars	g	0
Of which dietary fibre	g	53
Fat	g	1
Of which saturated	g	0
Of which Trans Fat	g	0
Cholesterol	mg	0
Sodium	mg	4200
Potassium	mg	12310
Calcium	mg	650
Vitamin A	I.U.	0
Vitamin C	mg	0
Magnesium	mg	40
Iron	mg	0
Ash	g	41
Moisture	g	6

Salt (g of Sodium x 2,5) = 10,5 g

SOLEGRAELLS

guzmán

This nutritional datasheet has been established following the current regulations requirements of the time of edition. The values are based on our best knowledge. They are calculated on the basis of average values obtained from our own measurements or from the literature. These values are given for information only and are not to be considered as specifications. They do not constitute a guarantee as to the properties of the product.

13. GMO STATEMENT:

Iota is not submitted to a specific labeling according to (EC) regulations Nº 1829/2003 and 1830/2003.

14. IONIZATION:

Iota is not treated with irradiating process and do not contain any ionized ingredient. Consequently, it is not concerned by Directive 1999/2/CE of the European Parliament and of the Council of 22 February 1999 concerning foods and foods ingredients treated with ionizing radiation.

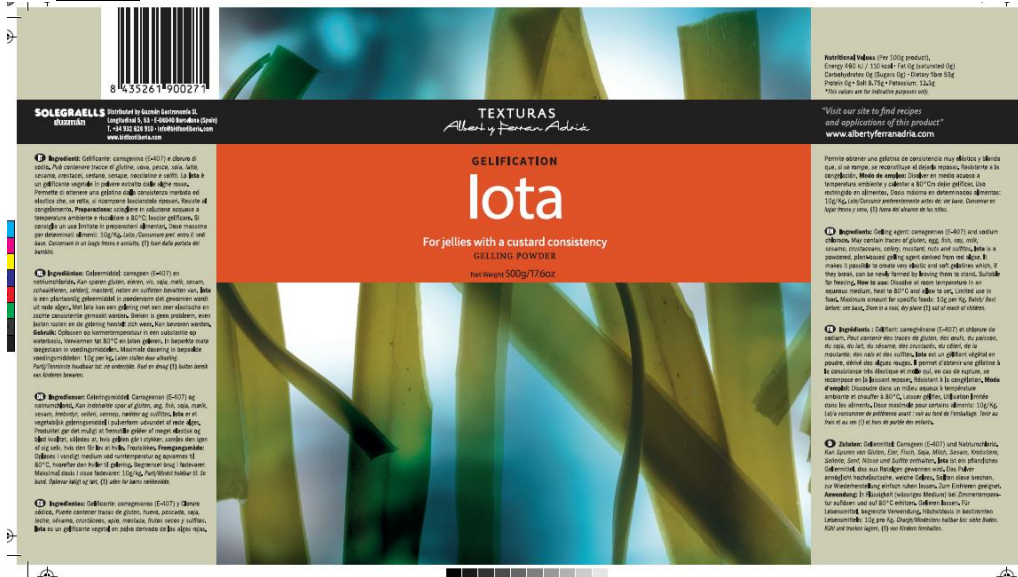
15. PRODUCT CLASSIFICATION:

	Carrageenan	Sodium chloride
EC No	232-524-2	231-598-3
CAS No	9000-07-1	7647-14-5
E No	E 407	

SOLEGRAELLS

guzmán

16. LABEL



Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 04-July-2022

Revision number: 8

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

IOTA

1. INFORMACIÓN GENERAL

Código del producto: 512202005

País de origen: Francia

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Iota es un aditivo alimentario utilizado como texturizante. Es un agente gelificante especialmente adecuado para mejorar la textura y apariencia general de productos cárnicos cocidos.

3. INGREDIENTES:

Texturizante: Carragenanos (extracto de algas rojas) E-407, cloruro de sodio y aceite de girasol ($\leq 1\%$).

4. FUNCIONALIDAD:

Incorporado durante la inyección a una concentración de entre 0,20 a 0,50 % de producto final, que ayuda a la cocción de los jugos, mejora los parámetros de fijación y corte que dan un producto de sabor más suave.

Dispersion:

Para dispersar el producto sin grumos:

- Premezclar el polvo con los demás ingredientes secos,
- O, dispersar en un medio no disolvente (aceite, alcohol), y verter la preparación en el líquido mientras se agita. Continuar agitando hasta obtener una dispersión completa.

Disolución:

La disolución del producto depende del medio y el proceso: mejora mediante tratamiento térmico (tiempo, temperatura), esfuerzo cortante (propulsor, intercambiador, homogeneizador). Puede obtenerse una disolución completa a partir de 80 °C (176 °F).

Textura:

El gel sedimenta cuando se enfría a una temperatura comprendida entre 45°C y 55°C (113°F – 131°F)

5. APLICACIÓN:

El producto puede emplearse en medios acuosos, lácteos o frutales con distintos contenidos en sólidos totales. Sin embargo, se estandariza en agua, para garantizar una reactividad constante en los productos cárnicos curados cocidos. Iota tiene una característica muy específica y produce un gel blando, elástico. También puede ser utilizado para hacer gelatina caliente. Pueden consultarse las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web:

www.albertyferranadria.com

6. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Los carragenatos contenidos en Iota se ajustan a la definición y especificaciones del JECFA (FAO / OMS), la FDA (21 CFR) y a la Directiva 2008/84/CE de la Comisión Europea. Sin embargo, se recomienda que el usuario se asegure de que este producto cumple con la normativa local vigente, en particular en el país donde el producto se va a consumir.

7. VIDA ÚTIL:

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

8. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Almacenar en un lugar fresco y seco.

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 500g/17,60oz
Unidades por caja: 24
Peso de la caja: 16, 60 kg
Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm
 Diámetro: 99 mm
Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38, 5 cm
Caja por capa: 6
Capa por palet: 3
Código GTIN-13: 8435261900271

10. ESPECIFICACIONES:

Reología	Resistencia a la rotura de un gel al 1% en salmuera: 50g determinado a 10°C (50°F) en un Penetrómetro.
pH	8 a 11 – determinado en solución acuosa al 1 %
Aspecto, sabor y olor	Polvo blanco-crema a marrón claro, de olor y sabor neutro.
Tamaño de partícula (goma)	80% menos de 100 micras (Tamiz AFNOR N° 21)
Pérdida por desecación	Máximo 12 %
Recuento microbiológico	Recuento total : máx 5000 CFU/gram en placa Hongos y levaduras : máx 300 CF/gram Bacterias patógenas (E.coli en 5 gramos, Salmonella en 10 gramos) : Negativo según análisis

11. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados*	No	X
Crustáceos y derivados	No	X
Huevos y productos a base de huevos	No	X
Pescado y productos a base de pescado	No	X
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados **	No	X
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	X
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	X

*Cereales que contienen gluten (i.e. Trigo, centeno, cebada, avena, escanda, trigo kamut o sus cepas híbridas) y derivados

**Frutos secos i.e.: Almendra, avellana, nuez, anacardo, pecana, pistacho, nuez de Macademia y nuez de Australia (Macademia ternifolia) y derivados.

12. VALOR NUTRICIONAL:

Valor por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	110
Valor energético (kJ)	kJ	460
Proteína	g	0
Carbohidratos	g	0
De los cuales azúcares	g	0
De los cuales fibra dietética	g	53
Grasas	g	1
De las cuales saturadas	g	0
De las cuales son trans	g	0
Colesterol	mg	0
Sodio	mg	4200
Potasio	mg	12310
Calcio	mg	650
Vitamina A	I.U.	0
Vitamina C	mg	0
Magnesio	mg	40
Hierro	mg	0
Cenizas	g	41

Humedad	g	6
---------	---	---

Sal (g de sodio x 2,5) = 10,5 g.

Los valores nutricionales han sido establecidos siguiendo las Normativas en el momento de la edición. Los resultados están basados en nuestros mejores conocimientos. Están calculados en base a la media de los valores obtenidos de nuestras mediciones y literatura consultada. Estos valores son dados a nivel de información solamente y no deben ser considerados como especificaciones. No constituyen una garantía hacia las propiedades del producto.

13. DECLARACIÓN DE OMG

Iota no está sometida a un etiquetado específico según la Directiva (CE) Reglamento Nº 1829/2003 y 1830/2003.

14. IONIZACIÓN:

Iota no está tratada con procesos ionizantes y no contiene ningún ingrediente ionizante. Consecuentemente, no está afectada por la Directiva 1992/2/CE del Parlamento Europeo y del Consejo del 22 de febrero de 1999 que hace referencia a los alimentos e ingredientes de alimentos tratados con radiación ionizante.

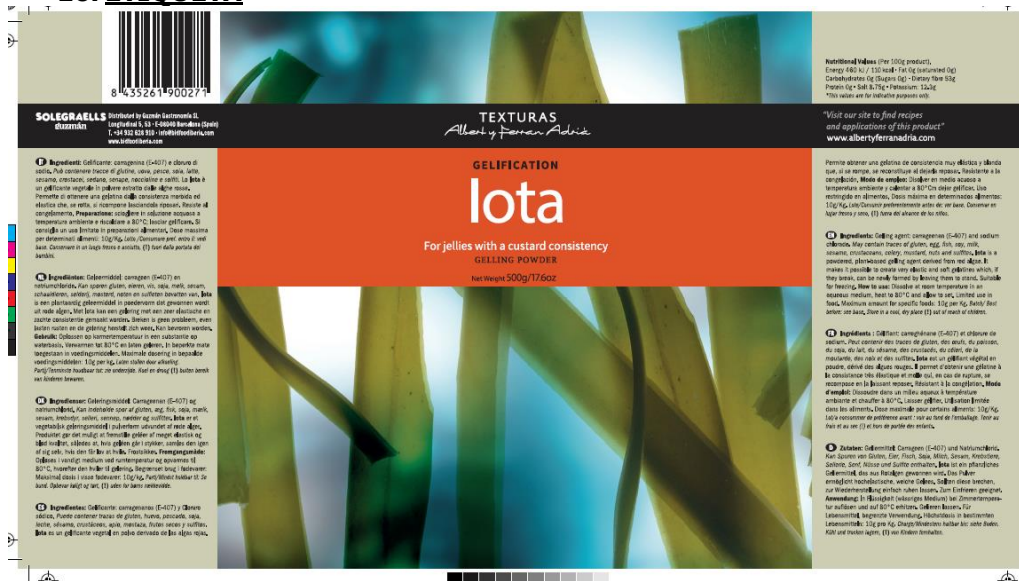
15. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

	Carragenanos	Clorur de sodio
EC No	232-524-2	231-598-3
CAS No	9000-07-1	7647-14-5
E No	E 407	

SOLEGRAELLS

guzmán

16. ETIQUETA



Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 04-Julio-2022

Revisión número: 8

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía