

METIL

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512202008

Country of origin: USA

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:

Food grade modified cellulose.

Gelifier extracted from the cellulose of vegetables.

3. INGREDIENTS:

Gelifier: 100 % Metilcellulose (E-461)

4. FUNCTIONALITY:

Thickener, binder. Film former. Processing aid.

Unlike other gelifiers, Metil (with a metilcellulose base) gelifies when heat is applied. When cold it acts as a thickener. There is a wide range of viscosity in metilcellulose, which affects the final result of the gelification. Metil has been chosen for its great gelifying power and reliability.

5. APPLICATION:

To stick hot products - to make hot foam.

Mix cold, shaking vigorously, and leave to rest in the refrigerator until it reaches 4°C for hydration. Next apply temperature up to 55 °C. When the product cools it loses gel capacity and becomes liquid. For use directions, receipts and applications see web page:

www.albertyferranadria.com.

Limited use in certain products. Regulations of each country must be considered in order to see the limits of permitted use or labeling of products for this ingredient.

6. SHELLIFE:

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

7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in a dry and cool place between.

8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 300g/10,5oz
 Units per box: 24
 Weight box: 12,20 kg
 Unit dimension: High: 175 mm
 Diameter: 99 mm
 Box dimension: 45 x 36 x 38,5 cm
 Box per layer: 6
 Layer per palet: 3
 GTIN-13 code: 8435261900332

9. SPECIFICATIONS:

Appearance: Powder
Color: White to off-white
Odor: Odorless

10. 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

11. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	USA	UE	Comment
Energy (Kcal)	Kcal	0	187	
Energy (kJ)	kJ	0	748	
Protein	g	0	0	
Carbohydrates ¹	g	93,5	93,5	
Dietary fiber		93,5	93,5	
Sugars	g	0	0	
Fat	g	0	0	
Of which saturated	g	0	0	Values referred are

SOLEGRAELLS

guzmán

				linked to fatty acids
Of which Trans Fat	g	0	0	Values referred are linked to fatty acids
Cholesterol	mg	0	0	
Sodium	mg	390	390	
Chloride	mg	0	0	
Water	g	610	610	
Ash	g	5.0	5,0	
Magnesium	mg	1,5	1,5	
Potassium	mg	0	-	
Iron	mg	0	-	

$$\text{Salt} = \text{Sodium} \times 2,5 = 0.97 \text{ g}$$

Regarding the source of data in the tables above, results are based on internal laboratory analysis with the exception of carbohydrates, which are calculated.

¹Caloric Values: In the United States, the Nutrition Labeling and Education Act of 1990 (NLEA) requires that a caloric value of 4 Kcal/g be assigned to soluble fiber ingredients irrespective (at this time) of their digestibility in humans.

However, all technical references agree on the point that cellulose derivatives are not metabolized in humans and therefore do not provide any metabolic energy or calories. Although the term "carbohydrate gum" is sometimes applied to hydroxypropyl methylcellulose and methylcellulose, this is reflective of the broader and common chemical classification of this type of food gum and isn't meant to imply potential digestibility or caloric contribution in human nutrition. Metil does not contain any protein, fat or digestible carbohydrate. However in the US only, we recommend the caloric value of 4 Kcal/g be used with respect to all food gums, due to the NLEA requirements.

In the EU, Council Directive 90/496/ECC (as amended by Commission Directives 2003/120/EC and 2008/100/EC) requires that a caloric value of 2 Kcal/g be assigned to soluble fiber ingredients irrespective (at this time) of their digestibility in humans. However, all technical references agree on the point that cellulose and cellulose derivatives are not metabolized in humans and therefore do not provide any metabolic energy or calories. Metil does not contain any protein, fat or digestible carbohydrate. However in the EU, we recommend the caloric value of 2 Kcal/g be used with respect to all Food Gums, in line with the provision of the Directive.

²Soluble Fiber Claims: Metil food gum is 100% water soluble (non- digestible soluble dietary fiber) minus the weight content attributed to inorganic ash ("residue on ignition", max 1,5 % and to moisture ("loss on drying, max of 5.0 %). This solubility can be easily demonstrated by simple dispersion and subsequent dissolution in water and is property that is central to the legal definition of this composition in the United States Pharmacopeia (USP) and Food Chemical Codex (FCC). AOAC Method 2006.08 is the official method for analysis soluble dietary fiber containing Metil products.

12. PRODUCT CLASSIFICATION:

EC No	Polymer
CAS No	9004-67-5

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 14-January-2022

Revision number: 5

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

METIL

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512202008

País de Origen: USA

Empaquetado 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

Categoría alimenticia de celulosa modificada.

Gelificante extraído de la celulosa de vegetales.

3. INGREDIENTES:

Gelificante: 100% Metilcelulosa (E-461)

4. FUNCIONALIDAD:

Espesante. Ligante. Formador de película. Coadyuvante de proceso.

A diferencia de otros gelificantes, Metil (a base de metilcelulosa) gelifica cuando se aplica calor.

Cuando se aplica frío actúa como espesante. Hay una amplia gama de viscosidad en metilcelulosa, que afecta al resultado final de la gelificación. Metil se ha elegido por su gran poder gelificante y fiabilidad.

5. APLICACIÓN:

Para unir productos calientes – Para hacer espuma caliente.

Mezclar en frío, agitando vigorosamente y dejar reposar en la nevera hasta que se llegue a 4°C para su hidratación. A continuación, aplicar temperatura hasta que llega a 55°C. Cuando el producto se enfría pierde la capacidad de gel y se convierte en líquido. Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web: www.albertyferranadria.com.

Uso limitado en determinados productos. Consultar la legislación de cada país para ver los límites de uso permitidos o etiquetado de productos para este ingrediente.

6. VIDA ÚTIL:

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

7. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Guárdelo en un lugar fresco y seco.

8. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 300g/10,5oz
 Unidades por caja: 24
 Peso caja: 12,20 kg
 Dimensión de la unidad: Altura: 175 mm
 Diámetro: 99
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3
 Código GTIN-13: 8435261900332

9. ESPECIFICACIONES:

Apariencia: Polvo
Color: Blanco a color blanco hueso
Olor: Inodoro

10. 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
Cacahuets y productos a base de cacahuets	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

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor por 100 g	Unidad	USA	EU	Comentarios
Valor energético (Kcal)	Kcal	0	187	
Valor energético(kJ)	kJ	0	748	
Proteína	g	0	0	
Carbohidratos ¹	g	93,5	93,5	
Fibra dietética		93,5	93,5	En UE, Fibra alimentaria: 2 Kcal/g 4 KJ/g

SOLEGRAELLS

guzmán

Azúcares	g	0	0	
Grasas	g	0	0	
De las cuales saturadas	g	0	0	Valores mencionados están vinculados a los ácidos grasos.
De las cuales grasas trans	g	0	0	Valores mencionados están vinculados a los ácidos grasos.
Colesterol	mg	0	0	
Sodio	mg	390	390	
Calcio	mg	0	0	
Cloruro	mg	610	610	
Agua	g	5.0	5,0	
Cenizas	g	1,5	1,5	
Magnesio	mg	0	-	
Potasio	mg	0	-	
Hierro	mg	15	15	

Sal = sodio x 2,5 = 0.97g.

En cuanto a la fuente de los datos en las tablas anteriores, los resultados se basan en análisis de laboratorio interno con la excepción de hidratos de carbono, que se calculan.

¹Valores calóricos: En los Estados Unidos, el etiquetado nutricional y la Ley de Educación de 1990 (NLEA) requiere que un valor calórico de 4 Kcal/g se asignado a los ingredientes de fibra soluble, independientemente (en este momento) de su digestibilidad en humanos. Sin embargo, todas las referencias técnicas de acuerdo sobre el punto de que los derivados de celulosa no se metabolizan en los seres humanos y por lo tanto no proporcionan ninguna energía metabólica o calórica. Aunque el término "goma de carbohidrato" se aplica a veces a la hidroxipropilmetilcelulosa y metilcelulosa, éste es un reflejo de la clasificación química más amplia y común de este tipo de goma alimentaria y no pretende dar a entender digestibilidad potencial o aporte calórico en la nutrición humana. Metil no contiene proteínas, grasas o carbohidratos digeribles. Sin embargo sólo en los EE.UU se recomienda el valor calórico de 4 Kcal/g que se utiliza con respecto a todas las gomas alimentarias, debido a los requerimientos de la NLEA.

En la UE, la directiva 90/496/ECC (modificada por las directivas 2003/120/EC y 2998/100/CE) exige que el valor calórico de 2 Kcal/g se asignara a los ingredientes de fibra soluble (en este momento) de su digestibilidad en los seres humanos. Sin embargo, todas las referencias técnicas están de acuerdo en que el punto de derivados de la celulosa y la celulosa no se metabolizan en los seres humanos, y por lo tanto no proporcionan ninguna energía metabólica o calorías. Metil no contiene ninguna proteína, carbohidratos o grasa digerible. Sin embargo, en la EU, se recomienda el valor calórico de 2 Kcal/g que se utiliza con respecto a todas las gomas alimentarias, debido a los requerimientos de la NLEA

²Reiindicaciones de la fibra soluble: metil es 100% soluble en agua (no digerible la fibra soluble dietética) menos el peso contenido atribuido a la ceniza inorgánica ("Residuo de ignición", máx. 1,5 %) y la humedad (2 pérdida en el secado, máximo 5.0 %). Esta solubilidad se puede demostrar fácilmente por simple dispersión y la posterior disolución en agua y es una propiedad que es central para la definición legal de esta composición en la Farmacopea de Estados Unidos (USP) y el Código químico de alimentos (FCC). AOAC Method 2006.08 I es el método oficial de análisis de la fibra dietética soluble en alimentos que contienen los productos Metil.

12. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

EC No	Polímero
CAS No	9004-67-5

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 14-Enero-2022	Revisión número: 5
----------------------------------	--------------------

Revisado por: Responsable de Calidad Guzman Gastronomía	Aprobado por: Dirección de Calidad Guzman Gastronomía
---	---