

TRISOL

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 250054

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:

Dextrin based white wheat starch.

Trisol is a soluble fibre derived from wheat. Partially hydrolyzed wheat starch by heating in the presence of food-grade acid.

3. INGREDIENTS:

100 % Wheat Dextrin.

Partially hydrolyzed wheat starch by heating in the presence of food-grade acid.

4. APPLICATION:

It's recommended for the preparation of frying batter and tempura, the result being a crunchy, not at all oily, texture.

It is also perfect as substitute for sugar in the preparation of doughs for biscuits. For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

5. SHELLIFE:

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

6. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Storage away from heat and moisture, preferably at a temperature inferior to 25° and at about 65% relative humidity and distant from odorous material.

7. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 4 Kg/141.1oz

Units per box: 4

Weight box: 19.90 kg

Unit dimension: High: 22.5 mm

Diameter: 29 mm

Box dimension: 60 x 30.5 x 46 cm

Box per layer: 4

Layer per palet: 3

8. SPECIFICATIONS:

<i>Essay</i>	<i>Limits</i>
Appearance	powder
Color	white to slightly yellowish
Odor	Neutral
pH (concentration)	4.0 – 6
Loss on drying, % max.	5
Protein content, % max.	0.3
Dextrose equivalent	3 - 5
Mono- + di-saccharide, % max.	0.5
Ashes, %,max.	0.5
Fiber content (% in D.S.)	82 - 88
Lead, ppm max.	0.2
Arsenic, ppm max.	0.2
Cadmium , ppm max.	0.1
Mercury, ppm max.	0.02
Heavy metals (ppm max)	2
SO₂, ppm max.	10
Particle size	
Residue in 500 microns, % max.	5
Residue in 40 microns, % min.	95

Microbiological specifications:

<i>Parameter</i>	
Aerobics bacteria ,max.	1000/g
Yeasts max.	50/g
Moulds	50/g
E. coli	Absent in 25g
Salmonella	Absent in 25g

9. ALLERGEN INFORMATION:

AGENTS	Presence in the product	Presence in the processing line	Presence in the factory	Is the risk of cross contamination controlled?
	“-” for absence, “+” for presence			Y, N or N/A
Wheat, gluten and products thereof	+	+	+	N/A ¹
Other cereals containing gluten ² and productos thereof	-	-	-	N/A
Crustaceans and products thereof	-	-	-	N/A
Eggs and productos thereof	-	-	-	N/A
Fish and productos thereof	-	-	-	N/A
Peanuts and productos thereof	-	-	-	N/A

SOLEGRAELLS

guzmán

Soya and products thereof	-	-	-	N/A
Milk, constituents ³ and products thereof	-	-	-	N/A
Nuts ⁴ and products thereof	-	-	-	N/A
Celery and products thereof	-	-	-	N/A
Mustard and products thereof	-	-	-	N/A
Sesame seeds and products thereof	-	-	-	N/A
Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 ppm	-	-	-	Y
Lupin and products thereof	-	-	-	N/A
Molluscs and products thereof	-	-	-	N/A

¹ Purified product derived from wheat starch. Absence of wheat gluten when tested with the best available technique R5 sandwich ELISA kit.

² Cereals (i.e. rye, barley, oat, spelt, kamut, rice and wild rice, sorghum, buckwheat, millets and quinoa)

³ Constituents (i. e. cow's milk proteins, lactose, ...)

⁴ Nuts (i. e. Almond [*Amygdalus communis L.*], Hazelnut [*Corylus avellana*], Walnut [*Juglans regia*], Cashew nut [*Anacardium occidentale*], Pecan nut [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], Brazil nut [*Bertholletia excelsa*], Pistachio nut [*Pistacia vera*], Macadamia nut, Queensland nut [*Macadamia ternifolia*])

Intolerance agents (ALBA list)

AGENTS	Presence in the product	Presence in the processing line	Presence in the factory	Is the risk of cross contamination controlled?
	"- " for absence, "+ " for presence			Y, N or N/A
Vegetable origin				
Maize and products thereof	-	+	+	Y
Pea and products thereof	-	-	+	Y
Potato and products thereof	-	-	+	Y
Caffeine	-	-	-	N/A
Cocoa	-	-	-	N/A
Coconut	-	-	-	N/A
Colza	-	-	-	N/A
Ethanol	-	-	-	N/A
Fruits (dried and fresh fruits) and products thereof	-	-	-	N/A
Fructose	-	-	-	N/A
Other legumes, pulses and beans	-	-	-	N/A
Latex	-	-	-	N/A
Latex group (as banana, avocado, kiwi, ...)	-	-	-	N/A
Liliaceae (as garlic, onion, ...)	-	-	-	N/A
Mushrooms	-	-	-	N/A
Other prunoids	-	-	-	N/A
Saccharose (added)	-	-	-	N/A
Seeds (as poppy, sunflower, cottonseed, ...)	-	-	-	N/A
Other Solanaceae (as tomato, ...)	-	-	-	N/A
Spices ¹ and products thereof	-	-	-	N/A

SOLEGRAELLS

guzmán

Tree nuts and products thereof (Pine nut, Chestnut, Hickory, ...)	-	-	-	N/A
Umbellifereae (as carrot, coriander, parsley, parsnip, ...)	-	-	-	N/A
Other vegetables and products thereof	-	-	-	N/A
Animal origin				
Honey	-	-	-	N/A
Meat (beef, chicken, lamb/mutton, pork)	-	-	-	N/A
Propolis	-	-	-	N/A
Royal jelly	-	-	-	N/A
Phenylalanine	-	-	-	N/A
Yam and products thereof	-	-	-	N/A
Others				
AZO colorants (E102 / E104 / E110 / E122 / E123 / E129 / E151)	-	-	-	N/A
Benzoica cid and PHB (E210 to E2019)	-	-	-	N/A
BHA / BHT (E310 / E321)	-	-	-	N/A
Gelatin	-	-	-	N/A
Glutamato, ribonucleic inosinates and derivates	-	-	-	N/A
Histamine	-	-	-	N/A
Nitrates / Nitrites	-	-	-	N/A
Propionates	-	-	-	N/A
Propylene oxide	-	-	-	N/A
Rennet	-	-	-	N/A
Vanillin / vanilla	-	-	-	N/A
Yeast	-	-	-	N/A

¹Spices (i. e. cardamom, cinnamon, cumin, curcuma, nutmeg, paprika, pepper, ...)

10. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	223.2
Energy (kJ)	kJ	933
Calories from Fat (kcal)	Kcal	0
Calories from Fat (kJ)	KJ	0
Protein	g	< 0.3
Carbohydrates	g	14.8
Of which sugars	g	0.3
Dietary fiber	g	82
Fat	g	<0.1
Of which saturated	g	<0.05
Of which mono unsaturated	g	<0.05
Of which poly unsaturated	g	<0.05
Of which Trans Fat	g	<0.05
Cholesterol	mg	0
Sodium	mg	3
Water	g	3
Ash	g	0.1

SOLEGRAELLS

guzmán

Salt = (sodium x 2,5) = 0.008 g

Indicative average values per 100g of commercial product.

11. GMO STATEMENT:

The wheat starch mills at the producer company and are supplied exclusively with wheat cultivated in the European Union.

No GM wheat variety has been approved for sale in Europe and the introduction of GM wheat is not expected in Europe in the next several years.

Wheat starch and its derivatives, wheat gluten and other wheat by-products produced in the plant, are therefore manufactured from conventional non-GM wheats.

12. PRODUCT CLASSIFICATION:

EINECS No 232-675-4

CAS No 9004-53-9

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 08-March-2019

Revision number: 3

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

TRISOL

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 250054

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:

Dextrina blanca a base de almidón de trigo.

Trisol es una fibra soluble derivada del trigo. Trigo parcialmente hidrolizado de almidón por calentamiento en presencia de ácido de calidad alimentaria.

3. INGREDIENTES:

100 % Dextrina de trigo.

Trigo parcialmente hidrolizado de almidón por calentamiento en presencia de ácido de calidad alimentaria.

4. APLICACIÓN:

Está recomendado para la preparación de pasta de freír y tempura, el resultado es un crujiente, con textura no aceitosa.

Pasta para freír, tempura, también es perfecto como sustituto del azúcar en la preparación de galletas. Las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones pueden consultarse en la página web: www.albertyferranadria.com

5. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación. Si se conserva en temperaturas adecuadas.

6. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

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

7. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 4 Kg/141.1oz

Unidades por caja: 4

Peso de la caja: 19.90 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 22.5 mm

Diámetro: 29 mm

Dimensión de la caja: 60 x 30.5 x 46 cm

Caja por capa: 4

Capa por palet: 3

8. ESPECIFICACIONES:

<i>Prueba</i>	<i>Limites</i>
Estado físico	polvo
Color	Blanco a ligeramente amarillento
Odor	Neutro
pH (concentración0)	4.0 – 6. Al 20%.
Pérdida en secado, % máx.	5
Contenido en proteína, % máx.	0.3
Dextrosa equivalente	3 – 5
Mono- + disacáridos, % máx.	0.5
Cenizas, % máx.	0.5
Contenido en fibra (% in D.S.)	82 - 88
Plomo, ppm máx.	0.2
Arsénico, ppm máx.	0.2
Cadmio, ppm máx.	0.1
Mercurio, ppm máx.	0.02
Metales pesados (ppm max)	2
SO2, ppm max	10
Tamaño de partícula	
Residuo en 500 micras, % máx.	5
Residuo en 40 micras, % máx.	90

Especificaciones microbiológicas:

<i>Parámetros</i>	
Gérmenes aerobios, máx.	1000/g
Levaduras, máx.	50/g
Mohos, máx	50/g
E. coli	Ausencia en 25g
Salmonella	Ausencia en 25g

9. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

AGENTES	Presencia en el producto	Presencia en la línea de proceso	Presencia en la empresa	Está el riesgo de contaminación cruzada controlado?
	“-” para ausencia, “+” para presencia			S, N or N/A
Trigo, gluten y productos derivados	+	+	+	N/A ¹
Otros cereales que contengan gluten ² y productos derivados	-	-	-	N/A
Crustáceos y productos derivados	-	-	-	N/A
Huevos y productos derivados	-	-	-	N/A
Pescado y productos derivados	-	-	-	N/A
Cacahuets y productos derivados	-	-	-	N/A
Soja y productos derivados	-	-	-	N/A
Leche, constituyentes ³ productos	-	-	-	N/A

SOLEGRAELLS

guzmán

derivados				
Nueces ⁴ y productos de cáscara	-	-	-	N/A
Apio y productos derivados	-	-	-	N/A
Mostaza y productos derivados	-	-	-	N/A
Semillas de sésamo y productos derivados	-	-	-	N/A
Dióxido de azufre y sulfites en concentración mayor de 10 ppm	-	-	-	Y
Altamuces y productos derivados	-	-	-	N/A
Moluscos y productos derivados	-	-	-	N/A

¹ Producto derivado de la purificación del almidón de trigo. La ausencia de gluten de trigo se probó mediante el mejor kit R5 sandwich ELISA.

² Cereales (por ej. centeno, cebada, avena, espelta, kamut, arroz y arroz salvaje, sorgo, trigo sarraceno, mijo y quinoa)

³ Constituyentes (por ej. proteínas derivadas de la leche, lactosa, ...)

⁴ Nueces (por ej. almendra [*Amygdalus communis* L.], avellana [*Corylus avellana*], nuez [*Juglans regia*], nuez turca [*Anacardium occidentale*], Nuez pecán [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nuez brasileña [*Bertholletia excelsa*], pistacho [*Pistacia vera*], nuez de Macadamia, nuez de Australia [*Macadamia ternifolia*])

- Alérgenos (lista ALBA)

AGENTES	Presencia en el producto	Presencia en la línea de proceso	Presencia en la empresa	Está el riesgo de contaminación cruzada controlado?
	"- " para ausencia, "+ " para presencia			S, N or N/A
Origen vegetal				
Maíz y productos derivados	-	+	+	Y
Guisante y productos derivados	-	-	+	Y
Patata y productos derivados	-	-	+	Y
Cafeína	-	-	-	N/A
Cacao	-	-	-	N/A
Coco	-	-	-	N/A
Aceite de colza	-	-	-	N/A
Etanol	-	-	-	N/A
Frutas (frescas y deshidratadas) y productos derivados	-	-	-	N/A
Fructosa	-	-	-	N/A
Otras legumbres y frijoles	-	-	-	N/A
Látex	-	-	-	N/A
Grupo látex (como el plátano, el aguacate, el kiwi, ...)	-	-	-	N/A
Liliáceas (como el ajo, la cebolla, ...)	-	-	-	N/A
Setas	-	-	-	N/A
Otros hongos	-	-	-	N/A
Sacarosa (añadida)	-	-	-	N/A
Semillas (como amapola, girasol, algodón, ...)	-	-	-	N/A
Otras solanáceas (como el tomate, ...)	-	-	-	N/A
Espicias ¹ y productos derivados	-	-	-	N/A
Nueces de árboles y productos derivados (piña, castaña, nogal, ...)	-	-	-	N/A

SOLEGRAELLS

guzmán

Umbellifereae (como zanahoria, cilantro, perejil, chirivía, ...)	-	-	-	N/A
Otros vegetales y productos derivados	-	-	-	N/A
Origen animal				
Miel	-	-	-	N/A
Carne (cordero, ternera, pollo, cerdo)	-	-	-	N/A
Propóleos	-	-	-	N/A
Jalea real	-	-	-	N/A
Fenilalanina	-	-	-	N/A
Ñame y productos derivados	-	-	-	N/A
Otros				
AZO colorantes (E102 / E104 / E110 / E122 / E123 / E129 / E151)	-	-	-	N/A
Ácido benzoico y PHB (E210 to E2019)	-	-	-	N/A
BHA / BHT (E310 / E321)	-	-	-	N/A
Gelatinas	-	-	-	N/A
Glutamato, inosinatos ribonucleiclos y derivados	-	-	-	N/A
Histamina	-	-	-	N/A
Nitratos / Nitritos	-	-	-	N/A
Propionatos	-	-	-	N/A
Óxido de propileno	-	-	-	N/A
Cuajo	-	-	-	N/A
Vainilla	-	-	-	N/A
Levadura	-	-	-	N/A

¹Especias (por ej. cardamono, caneval, cúrcuma, nuez moscada, paprika, pimentón, ...)

10. VALOR NUTRICIONAL:

Valor medio por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	223.2
Valor energético (kJ)	kJ	933
Calorías procedentes de grasas (kcal)	Kcal	0
Calorías procedentes de grasas (kJ)	KJ	0
Proteínas	g	< 3
Carbohidratos	g	14.8
De los cuales azúcares	g	0.3
De los cuales fibra dietética	g	82
Grasas	g	<0.4
De las cuales saturadas	g	<0.05
De las cuales monoinsaturadas	g	<0.05
De las cuales poliinsaturadas	g	<0.05
De las cuales grasas trans	g	<0.05
Colesterol	mg	0
Sodio	mg	3
Agua	g	3
Cenizas	g	0.1

SOLEGRAELLS

guzmán

Sal (valores medios por 100 g de producto comercial)	g	0.008
--	---	-------

11. DECLARACIÓN DE OMG:

Las fábricas de almidón de trigo en la empresa productora se suministran exclusivamente con trigo cultivado en la Unión Europea.

No variedad de trigo MG ha sido aprobado para su venta en Europa y la introducción de trigo transgénico no se espera en Europa en los próximos años.

Almidón de trigo y sus derivados, gluten de trigo y trigo otros subproductos producidos en las plantas de RF, por lo tanto, se fabrican a partir de trigo convencional no modificado genéticamente.

12. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Nº EINECS 232-675-4
Nº CAS 9004-53-9

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 08-marzo-2019

Revisión número: 3

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía