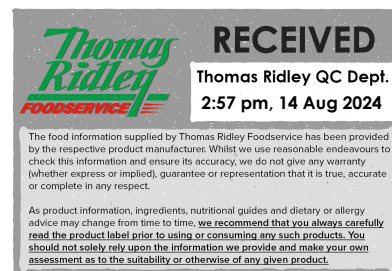


TREHALOSA



1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 510605011

Country of origin: Japan

2. DESCRIPTION:

Specialty carbohydrate (disaccharide) obtained from tapioca starch by enzymatic conversion.

Synonyms: 1,1 -D-Glucopyranosyl -D- glucopiranoside.

3. INGREDIENTS:

100% trehalose (disaccharide)

4. FUNCTIONALITY:

Trehalose is only 45 percent as sweet as sucrose and reduces water activity to the same extent as sucrose.

Trehalose is readily soluble in water. It is characterized by lower solubility at low temperatures but higher solubility than sucrose at high temperatures.

Crystalline trehalose is stable and remains free-flowing up to 94% relative humidity. It can reduce product caking when blended with other sugars and food ingredients.

5. APPLICATION AND MODE OF USE:

Sweetener, bulking agent and stabilizer protein.

Trehalose has about 45% the sweetness of sucrose. Because of nonreducing sugar, this saccharide does not show Maillard reaction with amino compounds such as amino acids or proteins.

For professional use.

Use in food products.

6. LEGAL REQUERIMENTS:

Our products manufactured in European plants meet:

The EEC Regulation 315/93 establishing the Community procedures relating to contaminants present in foodstuffs , and Regulation (EC) No 1881/2006 by which the content is fixed maximum for certain contaminants in foodstuffs .

Commission decision 2001/721/-EC - authorising the placing on the market of trehalose as a novel food or novel food ingredient

SOLEGRAELLS

guzmán

7. SHELLIFE:

36 months

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Reclose packaging immediately after opening
Store in a dry place

9. 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
Box dimension: 45 x 36 x 38,5
Box per layer: 6
Layer per palet: 3
GTIN-13 code: 8436537452197
GTIN-14 code : 18436537452200

10. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

Chemical/physical specifications

Parameter		Unit	Min	Max
Humidity	50°C	%		11.5
Loss on drying	-	%		1.7
Trehalose	b.s.	%	98	
Sulfur dioxide	-	mg/Kg		10
pH	30% <i>s.s.</i>		4.5-6.5	

Microbiological specifications

Parameter		Max	Text
Total plate count	/g	400	
Yeasts + Moulds	/g	200	
Coliforms	/g		absent

Typical product data

Parameter	Typically
Appearance	Crystal white powder
Odour+taste	odourless

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	X
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof (including lactose)	No	X
Nuts and products thereof	No	
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	

*Sulphur dioxide <10ppm allergen labelling not required according to the Regulation (EU) N° 1169/2011.

The above list of allergens is in accordance with Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act (FALCPA) of 2004

The above list of allergens is in accordance with Health Canada, the Canadian Food Inspection Agency (CFIA)

12. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU	Comment
Energy (Kcal)	Kcal	355	
Energy (kJ)	kJ	1509	
Protein	g	0	
Carbohydrates	g	89	
Of which sugars	g	89	
Of which polysaccharide	g	0	
Of which dietary fibre	g	0	
Fat	g	0	
Of which saturated	g	0	Values referred are linked to fatty acids
Of which mono unsaturated	g	0	Values referred are linked to fatty acids
Of which poly unsaturated	g	0	Values referred are linked to fatty acids
Of which Trans Fat	g	0	Values referred are linked to fatty acids
Salt	g	0.025	
Sodium	mg	10	
Water	g	11	

The list comprises relevant nutritional components only.

Values are calculated based on the average of product specifications. In those cases where only a minimum or a maximum value is specified, these values were taken respectively.

SOLEGRAELLS

guzmán

The EU column lists the nutritional values in accordance with Regulation 1169/2011 on nutritional labeling for foodstuffs.

The US column lists the nutritional values in accordance with Code of Federal Regulations (CFR 21).

The Japan column lists the nutritional values in accordance with the Japanese legislation.

The energy values may differ per region because of different calculations.

13. GMO STATEMENT:

The product is not subject to labeling according to regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC.

14. PRODUCT CLASSIFICATION:

EINECS No	612-140-5
CAS No	6138-23-4

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 27 January, 2022

Revision number: 2

Revised by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

Approved by:
General Manager
Guzman Gastronomía

SOLEGRAELLS

guzmán

TREHALOSA

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 510605011
País de origen: Japón

2. DESCRIPCIÓN:

Es un hidrato de carbono especial (disacárido) obtenido a partir de almidón de tapioca por conversión enzimática.
Sinónimos: 1,1 -D-Glucopiranosil -D- glucopiranoside.

3. INGREDIENTES:

100% trehalosa (disacárido).

4. FUNCIONALIDAD:

La trehalosa posee el 45% de dulzor de la sacarosa y reduce la actividad de agua en la misma medida que esta.

La trehalosa es fácilmente soluble en agua. Se caracteriza por una menor solubilidad a bajas temperaturas aunque incrementa de forma significativa en altas temperaturas.

La trehalosa cristalina es estable y no se apelmaza hasta con un 94 % de humedad relativa. Se puede reducir el apelmazamiento del producto cuando se mezcla con otros azúcares u otros ingredientes alimentarios.

5. APLICACIÓN Y MODO DE UTILIZACIÓN:

Edulcorante, agente de carga y la proteína estabilizadora.

Se usa como edulcorante natural. Debido a que no posee azúcares reductores, este disacárido no muestra reacción de Maillard con compuestos amino tales como aminoácidos o proteínas.

Destinado a uso profesional.
Uso en productos alimenticios.

6. REQUISITOS LEGALES:

Nuestros productos fabricados en plantas Europeas cumplen con:

El Reglamento CEE 315/93 por el que se establecen los procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, y el Reglamento (CE) No 1881/2006 de la Comisión por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

SOLEGRAELLS

guzmán

Decisión de la Comisión 2001/721/EC - autoriza la introducción en el mercado de la trehalosa como nuevo alimento o nuevo ingrediente alimentario.

7. VIDA ÚTIL:

36 meses.

8. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Cerrar el envase inmediatamente después de abrirse.
Almacenar en un lugar seco.

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE

Peso neto: 300g/10,5oz
Unidades por caja: 24
Peso caja: 12,20 kg
Dimensión de la unidad: Alto: 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: 8436537452197
Código GTIN-14: 18436537452200

10. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

Especificaciones físico-químicas:

Parámetro		Unidad	Mín	Máx
Humedad	50°C	%		11.5
Pérdida en seco	-	%		1.7
Trehalosa	b.s.	%	98	
Dióxido de azufre	-	mg/Kg		10
pH	30% s.s.		4,5-6,5	

Especificaciones microbiológicas:

Parámetro		Máx	Comentarios
Recuento total de placa	/g	400	
Levaduras + Mohos	/g	200	
Coliformes	/g		Ausencia

Datos típicos del producto:

Parámetro	Típico
Apariencia	Polvo blanco cristalino
Olor	Sin olor

11. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	X
Crustáceos y derivados	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	X
Frutos con cáscara y derivados	No	
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	

*Dióxido de azufre y sulfitos <10 ppm no necesitan ser etiquetados como alérgenos según el Reglamento 1169/2011 (UE).

La lista anterior o alérgenos están de acuerdo con el etiquetado de alérgenos alimenticios y Protección al Consumidor (FALCPA) de 2004.

Esta lista de alérgenos está de acuerdo con Health Canada, la Agencia Canadiense de Inspección Alimentaria (ACIA)

12. VALOR NUTRICIONAL

Valor medios por 100g	Unidad	EU	Comentarios
Energía (Kcal)	Kcal	355	
Energía (kJ)	kJ	1509	
Proteínas	g	0	
Carbohidratos	g	89	
De los cuales azúcares	g	89	
De los cuales polisacáridos	g	0	
De los cuales fibra dietética	g	0	
Grasas	g	0	
De las cuales saturadas	g	0	Valores vinculados a los ácidos grasos
De las cuales monoinsaturadas	g	0	Valores vinculados a los ácidos grasos
De los cuales son poli-insaturadas	g	0	Valores vinculados a los ácidos grasos
De los cuales son grasas trans	g	0	Valores vinculados a los ácidos grasos
Sal	g	0.025	
Sodio	mg	10	
Agua	g	11	

SOLEGRAELLS

guzmán

La lista incluye sólo los componentes nutricionales relevantes.
Los valores se calculan basándose en la media de las especificaciones del producto. En aquellos casos en los que sólo se especifica un mínimo o un valor máximo, estos valores se tomaron respectivamente.

La columna de la UE muestra los valores nutricionales de acuerdo con el Reglamento 1169/2011 sobre información al consumidor.
La columna de EE.UU muestra los valores nutricionales de acuerdo con el Código de Regulación Federales (CFR21).
La columna de Japón muestra los valores nutricionales de acuerdo con la legislación japonesa. Los valores de energía pueden variar según la región a causa de los diferentes cálculos que se usan.
Para EE.UU el contenido de grasa se define como la "suma de todos los ácidos lípidos expresados como triglicéridos.

13. DECLARACIÓN DE OMG

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

14. CLASIFICACIÓN DE PRODUCTO

EINECS N°	612-140-5
CAS N°	6138-23-4

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 27 Enero 2022

Revisión número: 2

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Director General
Guzman Gastronomía