



## HOT & COLD FOAM

### **1. GENERAL INFORMATION:**

Product code: 512302006  
Country of origin: Spain  
Packaging: Guzman Gastronomía, Spain

### **2. DESCRIPTION:**

HOT & COLD FOAM is a blend of food additives used as a texturing. It is a gelling agent particularly suited to the manufacture of cold prepared aerated dairy products (mousses, toppings...). It produces a stable texture without syneresis.

### **3. INGREDIENTS:**

Palm and coconut oil, glucose syrup solids, emulsifier: E-472a, gelling agent: E-401, stabilizers: (E-450iii and E-339ii: 9.1%), **milk proteins** and acidity regulators: E-263 and E-516.

#### **Additives specifications:**

E-472a: Acetic of mono- and diglycerides of fatty acid esters.  
E-401: sodium alginate.  
E-450iii: tetrasodium diphosphate  
E-339ii: disodium phosphate.  
E-263: calcium acetate  
E-516: calcium sulfate.

### **4. APPLICATION AND MODE OF USE:**

The product can be used in aqueous, dairy, or fruit media, with various total solids contents. It is however standardized in milk medium, to ensure a constant reactivity in cold-prepared aerated dairy desserts. The network sets after holding the preparation at low temperature (10°C – 50°F) for at least 30 minutes.

For professional use.

Use in food products.

Dose: 20 to 25%, in the previous dry mix. A complete dissolution can be obtained in cold conditions.

#### **LIMITATION OF USE:**

See:

- Regulation (E.C) Nº 1333/2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 of food additives.
- And their modifications.

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### 5. LEGAL REQUERIMENTS:

Food additives contained in the product meet the standards and requirements Regulation (EC) Nº1333 / 2008 of the European Parliament and of the Council of 16 December 2008 on food additives and its subsequent amendments, and Regulation (EC) No. 1334/2008 of the European Parliament and Parliament and the Council of 16 December 2008 , on flavorings and certain food ingredients with flavoring properties used in food and Regulation ( EEC) No 1601/91 , Regulation (EC ) No 2232/96 and (EC ) No 110/2008 and Directive 2000/13 / EC.

### 6. SHELLIFE:

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

### 7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Reclose packaging immediately after opening  
Store away from heat and moisture, at room temperature.

### 8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 500g  
Units per box: 24  
Weight box: 12 kg  
Unit dimension: High: 13 mm  
Diameter: 13  
Box dimension: 41 x 40 x 27.5  
Box per layer: 6  
Layer per palet: 5  
GTIN-13 code: 8436537452203  
GTIN-14 code: 18436537452217

### 9. PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS:

#### Chemical/physical specifications

Parameter	Unit	Min	Max	Typical
Loss on drying	%		15	
Particle size	microns	90%		<200
pH		6	9	

#### Microbiological specifications

Parameter		Max	Text
Total plate count	/g	5000	
E.coli	/0.1 g		Negative
Salmonella	/375g		Negative

### Typical product data

Parameter	Typically
Appearance	Creamy-white to light-brown powder
Odour+taste	Characteristic

### 10. 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)	Yes, the product contains milk protein	
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	

The above list of allergens is in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011.

### 11. NUTRICIONAL VALUE:

Nutritional information Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	532
Energy (kJ)	kJ	2224
Protein	g	6
Carbohydrates	g	25
Of which sugars	g	4
Fiber	g	6
Fat	g	44
Of which saturated	g	44
Salt	g	10
Calcium	mg	1500
Potassium	mg	85
Moisture	g	5

### 12. GMO STATEMENT:

The use of this product does not entail any GMO labelling according to Regulations CE 1829/2003 and 1830/2003.

## **13. IRRADIATION**

Product does not contain any product treated with ionizing radiation and is not subject to irradiation during its manufacturing process.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 31-January-2022

Revision number: 3

Revised by:  
Quality Manager  
Guzman Gastronomía

Approved by:  
General Manager  
Guzman Gastronomía

# **SOLEGRAELLS**

## guzmán

### **ESPUMA FRÍO & CALIENTE**

#### **1. INFORMACIÓN GENERAL:**

Código del producto: 512302006  
País de origen: España  
Empaquetado: Guzman Gastronomía, España

#### **2. DESCRIPCIÓN:**

ESPUMA FRÍO & CALIENTE es una mezcla de aditivos alimentarios usados como texturizantes. Es un agente gelificante especialmente adecuado para la fabricación de productos fríos aireados lácteos (mousses coberturas...).

Crea una textura estable sin sinéresis.

#### **3. INGREDIENTES:**

Aceite de palma y coco, jarabe de glucosa, emulsionante: E-472a , agente gelificante: E-401, estabilizadores: (E-450iii y E-339ii: 9.1%), proteínas de la leche y reguladores del acidez: E-263 y E-516.

#### **Especificación de aditivos:**

E-472a: ésteres acéticos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos.  
E-401: alginato sódico.  
E-450iii: difosfato tetrasódico  
E-339ii: fosfato disódico.  
E-263: acetato de calcio  
E-516: sulfato cálcico.

#### **4. APLICACIÓN Y MODO DE UTILIZACIÓN:**

El producto se puede utilizar en lácteos, zumos o frutas.

Sin embargo, se ha estandarizado su uso en la leche, para garantizar una reactividad constante en postres lácteos aireados preparados fríos.

El efecto texturizante actúa a los 30 minutos cuando se ha mantenido la preparación a temperatura de 10°C / 5°F.

Destinado a uso profesional.

Uso en productos alimenticios.

Dosificación: del 20 al 25% en la mezcla seca. Se debe obtener una completa disolución en condiciones frías.

#### **LIMITACIONES DE USO:**

Consultar:

- Reglamento (CE) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios
- Posteriores modificaciones.

### 5. REQUISITOS LEGALES:

Los aditivos alimentarios contenidos en el producto cumplen con las normas y requisitos del Reglamento (CE) N°1333 / 2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios y sus modificaciones posteriores, y el Reglamento (CE) N° 1334/2008 del Parlamento Europeo y Parlamento y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre los aromas y determinados ingredientes alimentarios con propiedades aromatizantes utilizados en los alimentos, y se modifica el Reglamento (CEE) n° 1601/91, Reglamento (CE) n° 2232/96 y (CE) n° 110 / 2008 y la Directiva 2000/13 / CE.

### 6. VIDA ÚTIL:

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

### 7. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN:

Cerrar el envase inmediatamente después de abrirse.  
Almacenar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.

### 8. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE

Peso neto: 500g  
Unidades por caja: 24  
Peso caja: 12 kg  
Dimensión de la unidad: Alto: 13 mm  
Diámetro: 13  
Dimensión de la caja: 41 x 40 x 27,5  
Caja por capa: 6  
Capa por palet: 5  
Código GTIN-13: 8436537452203  
Código GTIN-14: 18436537452217

### 9. ESPECIFICACIONES FÍSICO-QUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS:

#### Especificaciones físico-químicas:

Parámetro	Unidad	Mín	Máx	Valor
Pérdida en seco	%		15	
Tamaño partículas	micro	90%		<200
pH		6	9	

#### Especificaciones microbiológicas:

Parámetro		Máx	Comentarios
Recuento total de placa	/g	5000	
E. coli	/0.1 g		Negativo
Salmonella	/375g		Negativo

# SOLEGRAELLS

## guzmán

### Datos típicos del producto:

Parámetro	Típico
Apariencia	Polvo de color crema-blanco hasta marrón claro
Olor + gusto	Característico

### 10. 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	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Sí, el producto contiene proteínas de la leche	
Frutos con cáscara y derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza y 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 <sub>2</sub>	No	X
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

Esta lista de alérgenos está de acuerdo con Reglamento 1169/2011 (UE).

### 11. VALOR NUTRICIONAL

Información nutricional	Unidad	EU
Valor medios por 100g		
Energía (Kcal)	Kcal	532
Energía (kJ)	kJ	2224
Proteínas	g	6
Carbohidratos	g	25
De los cuales azúcares	g	4
Fibra	g	6
Grasas	g	44
De las cuales saturadas	g	44
Sal	g	10
Calcio	mg	1500
Potasio	mg	85
Humedad	g	5

## **12. DECLARACIÓN DE OMG**

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente a etiquetar de acuerdo a la normativa U.E. 1829/2003 y 1830/2003.

## **13. IRRADIACIÓN**

El producto no contiene ningún ingrediente tratado con radiación ionizante y no está sujeto a irradiación durante su manufacturación.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 31-Enero-2022

Revisión número: 3

Revisado por:  
Responsable de Calidad  
Guzman Gastronomía

Aprobado por:  
Dirección de Calidad  
Guzman Gastronomía