

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

SAMOA FRESH

Código: 120025

1.2 Descripción

Crema pastelera pasteurizada lista para usar. Estable a la congelación y al horneado. Disponible con certificación HALAL.

1.3. Composición cualitativa

AGUA, JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1442), AZÚCAR, REGULADORES DE ACIDEZ (E-341(iii), E-334), ESPESANTES (E-460, E-466), CONSERVANTE (E-202), COLORANTES (E-161b, E-160c), SAL, AROMAS y ANTIOXIDANTE (E-300).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

9 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto 13 y 25 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

3. APLICACIÓN

Crema lista para usar. Su textura cremosa permite usarla directamente en productos de panadería y pastelería como relleno hornable, debido a su gran estabilidad durante la cocción. También puede ser usada como relleno de inyección.

Recomendable para productos frescos con una vida útil corta.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema fina de color amarillo	F-01
SABOR	vainilla y leche	F-01
°BRIX	44-47	F-02
pH	4,4-4,8	F-08
Aw	<0,98	I-18

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 5.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Listeria monocytogenes	No detectado/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	697 KJ/100g	165 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)		
Hidratos de carbono (g/100 g) de los cuales	40,8	±2
Azúcares	29,0	±2
Almidón	5,9	±1
Polioles		
Lípidos (g/100 g) de los cuales		
Saturadas		
Monoinsaturadas		
Poliinsaturadas		
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	0,4	±0,1
Sal (g/100 g)	0,1	±0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDE CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados		X Avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.