

## 1. IDENTIFICACION

### 1.1. Nombre Producto y Código:

#### CREMA DECOKINDER

Código: CBG171

### 1.2. Descripción:

Crema especial para ser inyectada en piezas de bollería y pastelería. Ideal para extender, como relleno de bombones y confección de mousses. Con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Crema extender sabor leche y avellanas.

### 1.3. Ingredientes:

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol), GRASA VEGETAL TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste), LACTOSUERO, LECHE EN POLVO DESNATADA, PASTA DE AVELLANA, LECHE EN POLVO ENTERA, EMULGENTE (LECITINA DE SOJA) Y AROMAS.

- Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

### 1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico a leche y Avellanas.

Color: Marrón claro

Aplicación: Remover bien el producto para homogeneizarlo. Calentar previamente entre 40-45°C, y dosificar la crema entre 38-40°C.

## 2. ENVASE Y EMBALAJE:

### 2.1. Formato:

Bidones / cajas: Un lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<50%).

### 2.2. Fecha de consumo preferente y Conservación:

Bidones / Cajas: 9 meses, desde la fecha de fabricación, en lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<50%), en embalaje original y sin abrir, libre de olores extraños.

El almacenar el producto a temperaturas elevadas, puede provocar la separación de fases haciendo aparecer aceite e la superficie, en este caso es necesario mezclar cuidadosamente el producto antes de usar. El almacenarlo a temperaturas bajas, puede reducir la capacidad de untabilidad del mismo, en este caso es necesario almacenarlo en un lugar caliente durante unas horas.

## 3 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS:

### 3.1. Información Físico-Química:

#### 3.1.1. Química:

Viscosidad plástica de Casson (40°C)	0,4 - 0,7 Pascal.seg
Límite de fluencia de Casson (40°C)	1,0 – 10 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	<30 micras
Forma	Densa

#### 3.1.2. Información Microbiológica:

Bacterias aerobias	Inferior a 10000 /g	MTA 103 (AFNOR 3M 01/1-09/89)
Mohos	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Levaduras	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Bacterias coliformes	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)
E. Coli	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)

**4. Información Nutricional (Para 100 g de producto):** *Calculado sobre fórmula*

Energía	582 Kcal - 2473 Kj
Proteínas	5,25
Carbohidratos	51,07
De los cuales - Azúcares	51,20
Fibra	0,68
Grasa	39,92
De las cuales - Ácidos grasos saturados	14,82
- Ácidos grasos mono-insaturados	17,59
- Ácidos grasos poli-insaturados	7,41
Sal	0,25

**5. Información Alérgica CE:**

Según Directiva 2000/13/CE, RD 1334/1999 y modificaciones	Presencia en producto	Presencia en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO	NO
Crustáceos y productos derivados	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO	NO
Cacahuets y productos derivados	NO	NO	NO
Soja y productos derivados	SI (lecitina de soja)	SI	SI
Leche y productos derivados	SI (leche y lactosuero)	SI	SI
Frutos de cáscara y productos derivados	SI (pasta de avellana)	SI	SI
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/1 expresado como SO <sub>2</sub> )	NO	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO

**6. OGM:** Este producto no contiene, ni está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que no requiere etiquetado según el Reglamento (EC) N° 1830/2003 relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente.

**Irradiación:** Nuestros productos no han sido irradiados ni contienen ingredientes irradiados, según el Real Decreto 348/2001 por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.