

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

CREMA DECONUT CACAO

Código: CBG001

1.2. Descripción:

Crema especial no hidrogenada para ser inyectada en piezas de bollería y pastelería. Con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Crema Inyectar Standard sabor Cacao y Avellanas.

1.3. Ingredientes:

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol), CACAO EN POLVO DESGRASADO, **LACTOSUERO, LACTOSA**, GRASA VEGETAL (palma), **PASTA DE AVELLANA**, EMULGENTE (**LECITINA DE SOJA**), AROMA Y VAINILLINA.

- Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico a Cacao y Avellanas.

Color: Marrón oscuro

Aplicación: Remover bien el producto para homogeneizarlo. Dosificar la crema entre 18-22°C.

2. ENVASE Y EMBALAJE:

2.1. Formato:

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

2.2. Fecha de consumo preferente:

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.

2.3. Conservación:

El almacenar el producto a temperaturas elevadas, puede provocar la separación de fases haciendo aparecer aceite en 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)	1,6 - 1,9 Pascal.sec
Límite de fluencia de Casson (40°C)	5 - 25 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	< 30 micras
Forma	Fluida

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	534 Kcal-2272 Kj
Proteínas	1,92
Carbohidratos	60,99
De los cuales - Azúcares	59,72
Fibra	2,66
Grasa	32,16
De los cuales - Ácidos grasos saturados	4,0
- Ácidos grasos mono-insaturados	18,8
- Ácidos grasos poli-insaturados	9,4
Sal	0,08

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 (lactosa y suero)	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 S02)	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.