

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

CREMA DECOR BLANCA

Código: CBG204

1.2. Descripción:

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

1.3. Ingredientes:

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol), SÓLIDOS LÁCTEOS (LACTOSUERO Y LECHE 1%), GRASA VEGETAL TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste), PASTA DE ALMENDRA, EMULGENTE (LECITINA DE SOJA), AROMA Y VAINILLINA.

- Puede contener trazas de otros frutos de cáscara.

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico a Leche y Almendras.

Color: Blanco-Marfil.

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:

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

2.3. Conservación:

Almacenar el producto a temperaturas elevadas, puede favorecer 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)	0,3 - 0,6 Pascal.seg
Límite de fluencia de Casson (40°C)	< 10 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	< 30 mieras
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 fámula*

Energía	590 Kcal-2508 Kj
Proteínas	1,86
Carbohidratos	53,92
- Azúcares	53,90
Fibra	0,07
Grasa	41,61
- Ácidos grasos saturados	18,13
- Ácidos grasos mono-insaturados	15,56
- Ácidos grasos poli-insaturados	7,92
Sal	0,29

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 almendra)	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.