

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CREMA GOFRE

Código: 44500

1.2 Descripción

Crema de cacao y avellanas para decoración de gofres.
Disponible con certificación UTZ.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol, soja, colza en proporciones variables), CACAO DESGRASADO EN POLVO, PASTA DE AVELLANA, EMULGENTE (E-322) Y AROMA.

Contenido de materia seca total de cacao: 13 % mínimo

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Granel en pallecon.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25°C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	líquido color marrón	Organoléptico E02
TEXTURA	cremosa	Organoléptico E02
SABOR	cacao y avellana	Organoléptico E02
OLOR	dulce a cacao y avellana	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	800 - 1200 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 14 Pa	Casson E05

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	NF-V-08-054
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527:2008

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2243,5 / 537,5	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	3,2	± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	59,5	± 2
Azúcares	57,6	± 2
Almidón	1,8	± 0,5
Fibra alimentaria (gr./100 gr.)	4,4	± 0,5
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	30,9	± 2
Saturadas	4,5	± 0,5
Monoinsaturadas	8,6	± 0,5
Poliinsaturadas	17,6	± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Sal (gr./100 gr.)	0,01	± 0,005

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER	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 Lecitina soja	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X Lactosa y proteína	
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	X Avellana	X Almendra	
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 1829/2003 y la 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.