

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

LES CRÊMES BIANCA FORNO

Código: 120223

1.2 Descripción

Crema mixta con chocolate blanco lista para usar. Estable a la congelación y al horneado.

1.3. Composición cualitativa

JARABE DE GLUCOSA Y FRUCTOSA, AGUA, CHOCOLATE BLANCO (azúcar, manteca de cacao, leche entera en polvo, emulgente (E-322 lecitina girasol), aroma natural), AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1442), GLICERINA, ESPESANTES (E-460, E-466), AROMA NATURAL, CONSERVANTE (E-202), COLORANTES (E-171, E-161b), SAL, ACIDULANTE (E-334).

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 6 kg. Europalet de 80x120 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

Aplicación directa. Su textura cremosa permite usarla directamente en productos de panadería y pastelería como relleno horneable, debido a su gran estabilidad durante la cocción. También puede ser usada como relleno de inyección.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	Crema fina con un ligero toque amarillento	F-01
SABOR	Dulce, chocolate blanco	F-01
°BRIX	62-66	F-02
pH	5,2-5,6	F-08

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
Lysteria monocytogenes	Ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1183 KJ/100g	327 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	0,6	±0,2
Hidratos de carbono (g/100 g)	57,6	±2
de los cuales		
Azúcares	35,2	±2
Almidón	4,6	±1
Polioles	3,0	±1
Lípidos (g/100 g)	5,8	±1
de los cuales		
Saturadas	3,6	±1
Monoinsaturadas	1,7	±0,5
Poliinsaturadas	0,2	±0,1
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	0,6	±0,2
Sal (g/100 g)	0,2	±0,1

* 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.