

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CREMA MORELCREM

Código: 290003

1.2 Descripción

Crema para baños de pastelería, rica en cacao y avellana.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, GRASA VEGETAL (palma), CACAO DESGRASADO EN POLVO, ACEITE VEGETAL (girasol, soja y colza en proporciones variables), PASTA DE AVELLANA, SUERO DE LECHE EN POLVO, LECHE ENTERA EN POLVO, EMULGENTE (E-322), AROMAS Y ANTIOXIDANTES (E-306, E-304i).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Lata metálica de 3kg peso neto, en una caja con 6 unidades. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

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

3. APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 45/50°C. Aplicar sobre la pieza a unos 38/42°C para obtener la máxima calidad de secado y brillo.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema marrón oscuro	Organoléptico E02
SABOR	cacao y avellana	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	400 - 1000 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 6 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)	2352 KJ/100g	562 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	6,4		+/-0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	41,7		+/-2
Azúcares	38,9		+/-2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	39,6		+/-2
Saturadas	13,8		+/-2
Monoinsaturadas	14,3		+/-2
Poliinsaturadas	8,5		+/-2
Ácidos grasos trans	< 1%		
Fibra dietética (gr./100 gr.)	6,8		+/-0,5
Sal (gr./100 gr.)	0,03		+/- 0,005

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		
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	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.