

1. IDENTIFICACION

1.1. Nombre Producto y Código:

CREMA DECOSACHER

Código: CBG205

1.2. Descripción:

Crema especial para baños y recubrimientos. Útil 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. Muy brillante. No se rompe al corte. Con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

1.3. Ingredientes:

AZÚCAR - CACAO EN POLVO DESGRASADO - ACEITE VEGETAL (girasol) - GRASA VEGETAL (palma) – GRASA VEGETAL TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste) – **PASTA DE AVELLANA** – **LECHE EN POLVO DESNATADA** - EMULGENTE (**LECITINA DE SOJA**) Y VAINILLINA.

- Puede contener trazas frutos de cáscara.

1.4. Información Sensorial:

Sabor: Característico a Cacao, leche y avellanas.

Color: Marrón Oscuro.

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 (3 a 65 kg) – Cajas (5-25 kg)

2.2. Fecha de consumo preferente:

Bidones / Cajas: 9 meses, desde la fecha de fabricación, en lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<65%), en embalaje original y sin abrir, libre de olores extraños.

2.3. Conservación:

Bidones / cajas: Un lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<50%)

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)	1,0 - 1,3 Pascal.sec
Límite de fluencia de Casson (40°C)	3,0 – 30 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	<30 micras
Forma	Densa

3.1.2. Información Microbiológica:

Bacterias aerobias	Inferior a 10000 ufc/g	ISO 4833-1:2013
Mohos	Inferior a 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
Levaduras	Inferior a 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008

Bacterias coliformes	Inferior a 10 ufc/g	ISO 4832:2006
E. Coli	Inferior a 10 ufc/g	ISO 16649-2:2001

4. Información Nutricional (Para 100 g de producto): *Calculado sobre fórmula*

Valor energético	2338 Kj - 559 Kcal
Grasas	38,69
De las cuales - Ácidos grasos saturados	15,22
- Ácidos grasos mono-insaturados	17,03
- Ácidos grasos poli-insaturados	6,39
Carbohidratos	39,72
De los cuales – Azúcares	34,49
Fibra	9,50
Proteínas	8,52
Sal	0,03

5. Información Alérgica CE:

Según reglamento (UE) 1169/2011:	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)	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/l expresado como SO ₂)	NO	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO

Información Dietética: Apto para lacto vegetarianos y celíacos.

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.

Toda la información contenida en este documento ha sido obtenida del documento original recibido de nuestro proveedor.