

143

PRODUCTO DE PASTELERIA AZUCARADO DE MONTAR A BASE DE GRASAS VEGETALES UHT UHT NO DAIRY SUGARED WHIPPING CREAM

DESCRIPCION / DESCRIPTION

Producto de pastelería azucarado y estabilizado, a base de grasas vegetales hidrogenadas, confeccionado en Tetra Pack, de montar. Útil para rellenos y decoración de tartas y helados.

UHT sugared no dairy cream based on hydrogenated vegetable fats, packed in tetra pack container for whipping use. For Cake and ice cream decoration and filling.

INGREDIENTES / INGREDIENTS

Agua, Grasa Vegetal Hidrogenada (26%), Azucar (11%), Estabilizantes: Jarabe de sorbitolo (E420ii), hidroxipropilcelulosa (E463), **Proteína de Leche**, Emulsionantes: ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (E472e), Lecitina de **soja** (E322), ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol (E472b), Sal, Aromas, Colorante: Betacaroteno (E160a).

Water, Hydrogenated vegetable palm kernel fat (27%), Sugar (11%), Stabilizers: Sorbitol Syrup (E420ii)

*Hydroxypropylcellulose (E463), **Milk Proteins**, Emulsifiers: Diacetyl tartaric ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472e), **Soy** Lecithin (E322), Lactic acid ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472b), Salt Flavor, Color: Betacarotene (E160a).*

PARTIDA ARANCELARIA / CUSTOM CODE

21069098

CARACTERISTICAS FISICAS / PHYSICAL CHARACTERISTIC

Item	Valor Standard - Typical values	Metodo-Method
Color-Colour	Blanco a Crema - White to Cream	Sensorial-Sensoric
Aroma y Gusto – Smell and Taste	Típico-Typical	Sensorial-Sensoric

CARACTERISTICAS QUIMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTIC

Peso específico – Specific Weight	1035-1055 g/l	AOAC-925.22
Contenido de Grasas – Fat Content	26%- 27%	ISO 2446-2006
pH 20°C	6,40-7,50	pHmetro-pHmeter
Desarrollo volumen – Overrun 10°C	300% - 400%	ASTM D 3075
Sinéresis – Syneresis 20°C x 30min.	NO	Interno - Internal

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

CBT - TPC 37°C	≤100 UfC/1ml	ISO 4833-2003
Levadura y Moho-Yeast and Mould	≤10/1ml	ISO 25778-2008
E. Coli	≤10/1ml	ISO 16654-2001

INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (100g)

Calorías-Energy KJoule-Kcal	1194-298
Grasas Totales – Total Fats	26,0 g
De los cuales saturadas – of which saturated fatty acid	25,7 g
Carbohidratos totales – Total Carbohydrates	13,0 g
De los cuales son azúcares – of which sugar	11,0 g
Proteínas – Proteins	0,65 g
Sodio – Sodium	0,07 g
Equivalente de sal – Salt equivalent	0,19 g

INFORMACION DE ALÉRGENOS / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Dir. EEC 2003/89 .

<i>Alérgenos-Allergens</i>	<i>Presente-Presence</i>	<i>Ingrediente-Ingredients</i>
Cereales - <i>Cereals</i>		
Crustaceos y Mariscos - <i>Shellfish</i>		
Huevo - <i>Eggs</i>		
Pescado - <i>Fish</i>		
Nuez - <i>Nuts</i>		
Soja - Soy	✓	Lecitina de soja – Soy Lecithin
Leche -Milk	✓	Proteína de Leche- Milk protein
Frutos Secos - <i>Shell Fruits</i>		
Apio - <i>Celery</i>		
Mostaza - <i>Mustard</i>		
Semillas de Sesamo - <i>Sesame seed</i>		
SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		

INFORMACION OGM / OGM INFORMATION

La política de CODAP no consiente la utilización de Organismos Modificados Genéticamente para su producto final. *CODAP GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT**Formato – Size**

200ml, 500ml, 1000ml, 10000 ml.

Envase tetra pack o Bag In Box .

*Tetra Pak or bag in box container.***TMC / MCT**

12 meses –months

Condiciones de almacenamiento y transporte - Storage and transport condition

Almacenar en lugar refrigerado.No superar los 25°C.

Una vez abierto conservar en el frigorífico . No Congelar.

*Store in a cool place . Do not expose at more than 25°C.**After use store in refrigerator. Do not freeze.***INFORMACION DE USO / USER INFORMATION**

Dejar en la nevera al menos 12 horas antes de su utilización. Montar a una temperatura comprendida entre los 8° y 12°C .

Una vez abierto, el contenido debe ser utilizado en 3-4 días.

*Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Whip between 8° and 12°C .Once opened, use the product in 3 – 4 days.***IFFCO ITALIA srl**

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE WWW.IFFCO.IT