

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cod. Origen Cod Credin ESP
EPA 111104-07 101401

Fecha Versión: 6/11/2014

CREDIN NATAS 10 KG.

Fecha Impresión: 27/05/2015

DESCRIPCIÓN: Producto completo para uso industrial en la elaboración de crema para relleno de Pasteles de Nata (Pastel de Belem)

CARACTERÍSTICAS: Polvo de color amarillento

APLICACIÓN: Crema pastlera para relleno.

RECETA BASE > Credin Natas 1 kg

> Leche semi desgrasada 2 kg

Datos / Proceso 1: Mezclar Credin Natas con la leche en la batidora a velocidad media

Datos / Proceso 2: Mezclar 3 min y reposar 15 min.

Datos / Proceso 3: Llenar los moldes previamente forrados con una capa de masa de hojaldre

Datos / Proceso 4: -

Fermentación: no procede

Cocción: 350° C

Tiempos de cocción: 10 min

INGREDIENTES:

Azúcar
Dextrosa
Almidón modificado
Huevo completo en polvo
Suero de leche en polvo
Almidón de trigo
Espesante: E404
Grasa de palma encapsulada
Regulador de la acidez: E450
Sal
Colorante: Beta Caroteno
Aroma
-
-
-

EMBALAJE 1: Saco cosido de 2 hojas papel kraft y 1 hoja de polietileno

EMBALAJE 2: Palet de 60 sacos - 600 kilos

PESO NETO : 10 kg

CADUCIDAD: 9 meses en lugar fresco y seco con el embalaje cerrado de origen.

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco

TRANSPORTE: Fresco y Seco

Valores nutricionales medios (100 gr producto)	
Energía: (kJ / kcal)	1669 / 399
Lípidos totales / saturados (gr.):	1,7 gr / Saturados 0,4 gr
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	91 gr / Azúcares 81 gr
Proteína (gr.):	2,8 gr
Fibra dietética (gr.)	-
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	0,2 gr
Humedad aprox. (gr. / %)	2,4 gr

ALÉRGENOS :

Gluten, leche y huevos

ALÉRGENOS en la línea de producción :

-

ALÉRGENOS contaminación cruzada :

Soja, altramuz, frutos secos, semillas de sésamo y de girasol

LEGISLACIÓN:

Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación Portuguesa y Europea aplicable.

PUREZA OGM's:

Las materias primas son provenientes de cultivos convencionales, no genéticamente modificados conforme con la legislación vigente U.E. 1829 y 1830/2003

RESULTADO:

Crema suave de ligero color amarillo.

Resiste el horno

Resiste la congelación

No hierve en el horno

Puede dosificarse automáticamente

SFC a 10°C -

SFC a 20°C -

SFC a 30°C -

SFC a 35°C -

Elaborado por:
Credin PT

Aprobado por:
Credin PT

Ref. de Origen:
EPA 111104-07

Versión:
7

*Copia no controlada
después de la impresión*