

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen

EMC 0111401_02

Origen Producto:

Odense Marzipan

Cód Credin ESP

7010286

Cód. EAN

5605140232202

Fecha Versión F. Técnica: 7/12/2017

Fecha traducción: 01/04/2019

CHOCOPAN

DESCRIPCIÓN: Pasta de azúcar para la decoración en pastelería y modelado de figuras.

CARACTERÍSTICAS: Pasta de azúcar de color blanco amarillento.

APLICACIÓN: Pastelería. / Directa del embalaje / Amasar con las manos para dar elasticidad a la pasta.

INGREDIENTES:

Azúcar

Jarabe de glucosa

Almidón de maíz

Grasa de palma

Humificante: E420

Aroma

Emulsionante E322 (SOJA)

Regulador de la acidez: E330

Agua

Notas: La grasa de palma es RSPO-MB.

Valores nutricionales por 100 g:

Energía: (kcal / kJ)	432/1810
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	12/11
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	80/56
Proteína (gr.):	0
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	0,01
Fibra dietética (gr.)	0

Estándar físico - químico

Humedad	<1%
RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

Estándar Microbiológico

Recuento de microorganismos a 30°C (ufc/g)	≤ 1E+04	NMKL 86
Mohos y Levaduras (ufcf/g)	≤ 2E+02	MNKL 98
E-coli (ufc/g)	≤ 1E+01	MNKL 147
Salmonella (ufc/25g)	Negativa	VIDAS SLM

CADUCIDAD: 18 meses después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Lugar fresco, seco, libre de olores y resguardado de la luz. Temperatura máxima recomendada 25°C.

EMBALAJE: Film multicapas de PET+ PE termosellado.

CANTIDAD NETA: 6 uds x 1kg

UDS / KG PALET: -

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EMC 0111401_02
Origen del producto: Odense Marzipan
Cód Credin ESP: 7010286
Cód. EAN: 5605140232202

Fecha Versión F. Técnica: 7/12/2017
Fecha de traducción: 01/04/2019

CHOCOPAN

Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Si (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Si (S) No (N)
Cereales que contienen gluten(trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus especies híbridadas) y productos a base de estos cereales.	N	N
Crustaceos y derivados	N	N
Huevos y derivados	N	N
Pescado y derivados	N	N
Cacahuets y derivados	N	N
Soja y derivados	S	-
Leche y derivados.Incluído lactosa	N	N
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	S (Almendra)
Apio y derivados	N	N
Mostaza y derivados	N	N
Semillas de Sésamo y derivados	N	N
Dióxido de azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	N	N
Altramuces y derivados	N	N
Moluscos y derivados	N	N

Contaminantes: En el marco del Sistema de Seguridad Alimentaria implementado (IBCR Issue 7) las materias primas cumplen la legislación europea aplicable a aditivos, mico toxinas, metales pesados, pesticidas y otros contaminantes.Los contaminantes están cubiertos por programas de vigilancia analíticos establecidos para el producto final.

Información sobre radiaciones ionizantes: sólo se utilizan ingredientes que no hayan sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante, según la información de los respectivos proveedores.

Información sobre OGM's: Los ingredientes utilizados son todos derivados de especies / cosechas convencionales según la declaración escrita de los respectivos proveedores.

Legislación: Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación europea aplicable.

Observaciones: La información proporcionada se basa en nuestros conocimientos actuales. No se aceptarán responsabilidades por los efectos resultantes de mezclas o combinaciones de productos que no sigan nuestras recomendaciones.

Documento generado por ordenador por lo que no lleva firma.

/ Copia no controlada después de la impresión.

Elaborado por: CREDIN PT Traducido por: CREDIN ESP Basado en el documento: EMC 0111401_02 7/12/2017