

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 1110911\_02  
Origen Producto: CREDIN PT  
Cód Credin ESP 101605  
Cód. EAN 5605140233438

Fecha Versión F. Técnica: 18/12/2018

Fecha traducción: 21/12/2021

## ORKIDE SLOW

<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Impulsor químico (fermento en polvo) para uso general en pastelería.
---------------------	--

<b>CARACTERÍSTICAS:</b>	Polvo fino de color blanco.
-------------------------	-----------------------------

<b>APLICACIÓN:</b>	Del 1 al 6% de la harina.
--------------------	---------------------------

### INGREDIENTES:

Pirofosfato de sódio (E450i)

Bicarbonato de sódio (E500ii)

Almidón de maíz

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: ( kcal / kJ)	109/455
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	0/0
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	27/<0,1
Proteína (gr.):	0,1
Sal ( 2,5 x sodio) (gr.)	34
Fibra dietética (gr.)	0

Estándar físico - químico		
Humedad aprox.	(gr. / %)	4%

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

Estándar Microbiológico		
Mohos y Levaduras (ufcf/g)	≤ 1E+04	NP-3277-I
E-coli (ufc/g)	≤ 1E+03	NP-2308
Salmonella (ufc/25g)	Negativa	ISO 6579

<b>CADUCIDAD:</b>	<b>6 meses</b> después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original.
-------------------	---

<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b>	Lugar fresco, seco y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Después de la apertura, cerrar bien el embalaje después de cada uso.
---------------------------------------	---

<b>EMBALAJE:</b>	Saco cosido multicapas, constituido por 2 hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.
------------------	---

<b>CANTIDAD NETA:</b>	5kg.
-----------------------	------

<b>UDS / KG PALET:</b>	120 uds. / 600 kg.
------------------------	--------------------

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 1110911\_02  
Origen del producto: CREDIN PT  
Cód Credin ESP: 101605  
Cód. EAN: 5605140233438

Fecha Versión F. Técnica: 18/12/2018

Fecha de traducción: 21/12/2021

## ORKIDE SLOW

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)	Existentes en la unidad de producción. Riesgo de contaminación: Alto (●) Bajo (◐) Muy bajo (◑) No Aplica (na)
Cereales que contienen gluten(trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus especies hibridadas) y productos a base de estos cereales.	N	S	●
Crustaceos y derivados	N	N	na
Huevos y derivados	N	S	●
Pescado y derivados	N	N	na
Cacahuets y derivados	N	N	na
Soja y derivados	N	N	◐
Leche y derivados.Incluído lactosa	N	S	●
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	S	●
Apio y derivados	N	N	na
Mostaza y derivados	N	N	na
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 <sub>2</sub>	N	N	na
Altramuces y derivados	N	N	na
Moluscos y derivados	N	N	na

**Contaminantes:** En el marco del Sistema de Seguridad Alimentaria implementado (ISO 22000: 2005) 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:**

EPA 1110911\_02

18/12/2018