



Cód. origen	Origen Producto:	Cód Credin ESP	Cód. EAN	Fecha Versión F. Técnica:	10/10/2018
EPA 111101_08	CREDIN PT	111101	5605140111200	Fecha traducción:	15/11/2018

BAGE CREMIN

DESCRIPCIÓN:	Producto en polvo para la elaboración de crema pastelera.
--------------	---

CARACTERÍSTICAS:	Polvo fino de color amarillento.
------------------	----------------------------------

APLICACIÓN:	Pastelería/ Permite la preparación de la crema tanto en frío como en caliente.
-------------	--

RECETA BASE:	Bage Cremin	1 Kg	Mezclar BAGE CREMIN con el azúcar en la batidora a velocidad media./Añadir el agua lentamente./Cambiar a velocidad máxima y mezclar durante 3 minutos.
	Azúcar	1 Kg	
	Preparación en frío	Agua fría	

INGREDIENTES:

Azúcar	Regulador de la acidez: E450
Almidón modificado	Proteínas de LECHE
LECHE desgrasada en polvo	Emulsionante: E471
Suero de LECHE en polvo	Sal
Dextrosa	Colorantes: E160a, E120
Grasa de coco totalmente hidrogenada	Aromas
Espesante: E404	
Conservantes: E202, E200	

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	391/1637
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	3,3/3,0
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	84/52
Proteína (gr.):	4,1
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,0
Fibra dietética (gr.)	1,0

Estándar Microbiológico		
Recuento total a 30°C (ufc/g)	≤ 1E+04	NP-1995
Mohos y levaduras(ufc/g)	≤ 1E+03	NP-3277-I
E-coli (ufc/g)	≤ 1E+01	NP-2308
Salmonela (ufc/25g)	Negativa	ISO 6579;2002

Estándar físico - químico		
Humedad aprox.	(gr. / %)	3%

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

Determinación de SFC de las Margarinas por RMN	
SFC a 10°C +/-5	-
SFC a 20°C +/-5	-
SFC a 30°C +/-4	-

CADUCIDAD:	9 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 y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Después de la apertura, cerrar bien el embalaje después de cada uso.
--------------------------------	---

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

CANTIDAD NETA:	15 kg.
----------------	--------

UDS / KG PALET:	40 uds / 600 kg
-----------------	-----------------

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen:	Origen del producto:	Cód Credin ESP	Cód. EAN	Fecha Versión F. Técnica:	10/10/2018
EPA 111101_08	CREDIN PT	111101	5605140111200	Fecha de traducción:	15/11/2018

BAGE CREMIN

Información sobre sustancias alérgenas 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 híbridadas) 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	S	S	●
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	N	●
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 ₂	N	N	na
Altramuces y derivados	N	N	●
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 111101_08 10/10/2018