

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen: EPA 111157-01 Cód Credin ESP: 101262 Cód. EAN: 0 Versión: 1 Origen Producto: CREDIN PT

Fecha Versión Ficha Técnica: 27/06/2017

Fecha Impresión: 30/06/2017

CREDIGEL SPRAY

DESCRIPCIÓN: Gel listo para usar en decoración de pastelería. Aplicación mecánica.

CARACTERÍSTICAS físico/químicas: Gel neutro fluido. pH 3,5 +/-0,2. Brix: 45 +/- 2

APLICACIÓN: En caliente con máquina

RECETA BASE > : Aplicar directamente del envase a través de maquina de spray.

> : Temperatura entre 80 y 90°C

Sugerencia de Proceso > : Calentar la máquina a 80 / 90°C
Pulverizar a una distancia entre 10 y 15 cms de la pieza a pintar.

> : No adicionar agua

> : -

Fermentación: no procede

Cocción / Congelación: no procede

-

Resultado: Gel muy brillante. Resistente a la acidez de la fruta. Resistente a

INGREDIENTES:

Agua
Azúcar
Jarabe de Glucosa
Gelificantes: Pectina E440
Regulador de la acidez: E330 / E331
Conservante: sorbato de potasio.

OBSERVACIONES:

-

Valores nutricionales medios (100 gr producto)

Energía: (kJ / kcal) 794 / 190

Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.): 0 / 0

Hidratos de carbono / Azúcares (gr.): 46 / 46

Proteína (gr.): 0,0

Fibra (gr.) 0,5

Sal (2,5 x sodio) (gr.) 0,1

Humedad aprox. (gr. / %) 53,0

EMBALAJE :

Bag in Box en caja de cartón multicapa con film interior de polietileno transparente.

PESO NETO : 12 kg

Unidades / Kgs PALET : 50 / 600

ALMACENAJE:

Lugar fresco y seco a máximo 25°C

CADUCIDAD:

9 meses en lugar fresco y seco cerrado en embalaje de origen.

TRANSPORTE:

Fresco y seco

LEGISLACIÓN:

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

Información sobre OGM's. 1829/2003 y 1830/2003

Las materias primas y aditivos utilizados son derivados de especies/cosechas convencionales conforme declaración escrita de los proveedores.

Especificación Microbiológica:				INFORMACIÓN RELATIVA A MARGARINAS		
Levaduras (ufc/g) NP-3277-I		<1E+02		Determinación de SFC de las Margarinas por RMN	SFC a 10°C +/- 3	-
Coliformes por gr	-	Mohos (ufc/g) NP-3277-I	<1E+02		SFC a 20°C +/- 3	-
Listeria.(ufc/25g) ISO12290-1:1996	negativa	E-coli (ufc/g) NP-2164	< 1E+01		SFC a 30°C +/- 2	-
Enterobactereaceas	-	Salmonella (ufc/25 g) ISO 6579:2002	negativa		SFC a 35°C +/- 2	-
		microorganismos totales a 30°C:(ufc/g) NP-1995	< 1E+03			

Certificados:

ISO 22000	RSI :	ITR BL 01246	RSIPAC:	40,12803/CAT
-----------	--------------	--------------	----------------	--------------

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen
EPA 111157-01

Cód Credin ESP
101262

Cód. EAN
0

Versión:
1

Origen Producto:
CRE DIN PT

Fecha Versión Ficha Técnica: 27/06/2017

Fecha Impresión: 30/06/2017

CRE DIGEL SPRAY

Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011

Substancias Alérgicas	Presentes como: ingrediente, auxiliar tecnológico, carrier, etc	Presentes en la misma línea de producción o en la unidad de producción	Riesgo de contaminación cruzada. (+ : alto, - : bajo o muy bajo, na : no apreciable)
Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus especies híbridadas) y productos a base de estos cereales.	NO	SI	-
Crustaceos y derivados	NO	NO	na
Huevos y derivados	NO	SI	-
Pescado y derivados	NO	NO	na
Cacahuets y derivados	NO	NO	na
Soja y derivados	NO	SI	-
Leche y derivados. Incluido lactosa	NO	SI	-
Frutos secos (almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados)	NO	SI	-
Apio y derivados	NO	NO	na
Mostaza y derivados	NO	NO	na
Semillas de sésamo y derivados	NO	NO	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	NO	NO	na
Altramucos, Lupino y derivados	NO	NO	-
Moluscos y derivados	NO	NO	na

Contaminantes:

En el ámbito de la ISO 22000:2005, las materias primas cumplen la legislación aplicable a ADITIVOS, MICROTOXINAS, METALES PESADOS, PESTICIDAS y otros contaminantes.

Radiaciones Ionizantes:

Sólo se utilizan ingredientes que no han sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante, conforme información de los proveedores.

Copia no controlada después de la impresión

Aprobado por:

Idalia P. -Credin PT-

Actualizado por:

JRRC-Roca