

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 111190_05 Origen Producto: CREDIN PT Cód Credin ESP 101299 Cód. EAN 5605140232554

Fecha Versión F. Técnica: 18/02/2022

Fecha traducción: 20/04/2022

CREDIN BASE CHANTILLY

DESCRIPCIÓN:	Producto en polvo para uso industrial en pastelería para la preparación de crema tipo chantilly. Permite la preparación con agua o leche.
---------------------	---

CARACTERÍSTICAS:	Polvo de color blanco.
-------------------------	------------------------

APLICACIÓN:	Pastelería.
--------------------	-------------

RECETA BASE:	Credin Base Chantilly 550 gr Agua o Leche (muy fríos) 1000 gr	Mezclar en la batidora agua muy fría (o leche) y Credin base Chantilly. Batir a velocidad rápida de 3 a 6 minutos.
---------------------	---	--

INGREDIENTES:

Azúcar

Jarabe de glucosa

Grasa de coco y de palmiste totalmente hidrogenadas

Grasa en polvo (suero de LECHE, grasa de coco totalmente hidrogenada, proteínas de LECHE, emulgente: E471, estabilizante: E 340, antiaglomerante: E 341)

Emulsionantes: E472a, E471

Almidón modificado

Proteínas de LECHE

Espesante:E401

Reguladores de la acidez: E450, E339

Aroma

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	532/2225
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	27/26
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	69/43
Proteína (gr.):	2,4
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	0,5
Fibra dietética (gr.)	0,1

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

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

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

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:	5 kg.
-----------------------	-------

UDS / KG PALET:	120 sacos / 600kg
------------------------	-------------------

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 111190_05
Origen del producto: CREDIN PT
Cód Credin ESP: 101299
Cód. EAN: 5605140232554

Fecha Versión F. Técnica: 18/02/2022

Fecha de traducción: 20/04/2022

CREDIN BASE CHANTILLY

Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Sí (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Sí (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	-	-
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	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 111190_05 18/02/2022