

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica

Copia no controlada después de la impresión



Cód. origen: EPA 111xxx-00  
 Cód Credin ESP: 101504  
 Cód. EAN: 5605140  
 Versión: 5  
 Origen Producto: EPA 111xxx-00

Fecha Versión Ficha Tecnica: 8/11/2016

## VANICREM FE 12 kg RTU

Fecha Impresión: 17/05/2017

**DESCRIPCIÓN:** Crema pastelera lista para usar para uso industrial en rellenos, coberturas y decoración de pastelería

**CARACTERÍSTICAS físico/químicas:** Crema de color amarillo claro. Estable al horno y congelación

**APLICACIÓN:** Crema lista para usar directa del balde

**RECETA BASE :** Usar directamente del balde

: -

**Datos/Proceso > :** Usar directamente del balde

>: -

>: -

>: -

**Fermentación:** no procede

**Cocción / Congelación:** Resistente a la cocción.

**Tiempos de cocción:** -

### INGREDIENTES:

Agua  
 Azúcar  
 Jarabe de glucosa  
 Almidón modificado de maíz  
 Grasa de palma  
 Espesantes: E461  
 Reguladores de acidez: E341 y E514  
 Emulsionante: E475  
 Conservante: E202  
 Sal  
 Colorantes: E 171; E 160a  
 Aromas

### NOTA:

-

**EMBALAJE :** Balde de polipropileno de color blanco.

**PESO NETO :** 12 kg **Unidades / Kgs PALET :** 39/468

**CADUCIDAD:** 9 meses en lugar fresco y seco con el embalaje cerrado de origen.

**ALMACENAJE:** Lugar fresco y seco. Una vez abierto conservar en frigorífico.

**TRANSPORTE:** Fresco y Seco

### Estándar Microbiológico

Levaduras por gr	-	Mohos por gr	-
Coliformes por gr	-	E-coli	-
Listeria	-	Salmonella	-
Enterobacteriaceas	-		

Nota: -

**RSI :** ITR BL 01246

**Certificados:** ISO 22000

**RSIPAC:** 40,12803/CAT

### Valores nutricionales medios (100 gr producto)

<b>Energía: (kJ / kcal)</b>	743/178	
<b>Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):</b>	2 / 1,1	
<b>Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):</b>	40/32	
<b>Proteína (gr.):</b>	<0,1	
<b>Fibra (gr.)</b>	0,4	
<b>Sal (2,5 x sodio) (gr.)</b>	0,1	
<b>Humedad aprox. (gr. / %)</b>	58,0	
<b>Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011 (SI contiene) (NO contiene)</b>	Presentes como: ingrediente, auxiliar tecnológico, carrier, etc	Presentes en la misma línea de producción o en la unidad de producción
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
Huevos y derivados	NO	SI
Pescado y derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
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
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	SI
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO <sub>2</sub>	NO	NO
Altramuces, Lupino y derivados	NO	SI
Moluscos y derivados	NO	NO

### 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 respectivos proveedores.

### LEGISLACIÓN:

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

Determinación de SFC de las Margarinas por RMN	<b>SFC a 10°C +/-3</b>	-
	<b>SFC a 20°C +/-3</b>	-
	<b>SFC a 30°C +/-2</b>	-
	<b>SFC a 35°C +/-2</b>	0

Idalia P. -Credin PT-

**Aprobado por:**

**Actualizado por:** JRRC-Roca