

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen: EPA 116001_4
Versión: 4
Origen Producto: CREDIN PT
Cód Creden ESP: 101480
Cód. EAN: 5605140225112

Fecha Versión F. Tech.: 17-02-2015

CREDI FAST PIZZA MIX

Fecha Impresión: 28-06-2016

DESCRIPCIÓN: Producto completo para uso industrial en la elaboración de masa para pizzas.

CARACTERÍSTICAS físico/químicas: Polvo de color blanco amarillento con oregano molido.

APLICACIÓN: Masa de pizza.

RECETA BASE : Credi fast pizza mix 5000 g, Levadura fresca 250g, Agua 2850 g.

Proceso : Mezclar todos los ingredientes simultáneamente.

>: Tiempo de amasado: Aprox. 10min en amasadora de espirala a velocidad más baja.

>: Temperatura de la masa: 25º

>: -

Fermentación: Después del amasado, deje descansar la masa 15min antes de cortar las piezas.

Cocción: -

Tiempos de cocción: -

INGREDIENTES:

Harina de trigo

Sémola de trigo

Aceite de girasol

Sal

Azúcar

Especies: oregano y extracto de ajo

Emulsionante: E472e

Enzimas (Contiene gluten)

Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico.

Contiene derivados de cereales con gluten

Puede contener: derivados de leche, huevo, soja, altramuç, frutos secos, semillas de sésamo.

EMBALAJE >: Saco cosido con 2 hojas de papel kraft y 1 hoja de polietileno

>: Sacos de 10 kilos / Palet de 600 kg

PESO NETO : 10 kg

CADUCIDAD: 6 meses después de la fecha de fabricación en el embalaje cerrado de origen

ALMACENAJE: Local fresco y seco

TRANSPORTE: Fresco y seco

Estándar Microbiológico

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

Elaborado por: **Aprobado por:**
CREDIN ESP CREDIN PT

SFC a 10°C +/-
3

SFC a 20°C +/-
3

Determinación de SFC de las
Margarinas por RMN

SFC a 30°C +/-
2

SFC a 35°C +/-
2

Copia no controlada
después de la impresión

Valores nutricionales medios (100 gr producto)

Energía: (kcal / kJ)	378 / 1581	
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	2,6 / 0,8	
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	82 / 48	
Proteína (gr.):	5	
Fibra dietética (gr.)	-	
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1	
Humedad aprox. (gr. / %)	6	
Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	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, cevada, avena, espelta, kamut o sus especies híbridadas) y productos a base de estos cereales.	si	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 azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	no	no
Altramuces 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 todos derivados de especias / cosechas convencionales conforme declaración escrita de los proveedores.

LEGISLACIÓN:

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