

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen  
EPA 111228-5

Cód Credin ESP  
101119

Fecha Versión: 22/09/2014

## CREDI SOFTCAKE MANZANA

Fecha Impresión: 23/04/2015

**DESCRIPCIÓN:** Producto completo para uso industrial en la elaboración de pastelería.

**CARACTERÍSTICAS:** Polvo de color blanco amarillento con pedazos de manzana.

**APLICACIÓN:** Cakes de manzana

**RECETA BASE** > (30x20x5 cm): CrediSoftCake manzana 1kg,

> Huevos 350 gr., Aceite 300 gr., Agua 225 gr.

**Datos-Proceso 1:** Mezclar en la batidora con pala a velocidad lenta el CrediSoft Cake Manzana con los huevos, el aceite y el agua.

**Datos-Proceso 2:** Batir a velocidad baja aprox. 3 minutos.

**Datos-Proceso 3:** Reposar 10 minutos para hidratar uniforme y totalmente la fruta.

**Datos-Proceso 4:** -

**Fermentación:** no procede

**Cocción:** Piezas grandes: 160°C-170°C . Piezas pequeñas: 220°C . Preferiblemente en horno de suela

**Tiempos de cocción:** Pieza grande: 45-50 minutos. Pieza pequeña: 15-20 minutos.

### INGREDIENTES:

Azúcar

Harina de trigo

Suero de leche en polvo

Manzana (3,5 %)

Impulsor: E 450 y E 500

Glúten de trigo

Almidón modificado

Aceite de girasol

Emulsionantes: E471, E475

Sal

Espesantes: E412 y E415

Aroma

Colorante: beta caroteno

-

-

**EMBALAJE 1:** Saco cosido de 2 hojas papel kraft y 1 hoja de polietileno.

**EMBALAJE 2:** Sacos de 5 y 15 kilos

**PESO NETO :** 5 y 15 kg

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

**ALMACENAJE:** Lugar fresco y seco. Embalaje cerrado.

**TRANSPORTE:** Fresco y Seco

### Valores nutricionales medios (100 gr producto)

<b>Energía: (kJ / kcal)</b>	1569 / 375
<b>Lípidos:</b>	3 gr (saturados 0,9 gr)
<b>Hidratos de carbono gr:</b>	80 gr (azúcares 44 gr)
<b>Proteína gr:</b>	5,3
<b>Fibra dietética</b>	-
<b>Sal ( 2,5 x sodio) gr</b>	1,9
<b>Humedad aprox. gr / %:</b>	6,2

### ALÉRGENOS :

Derivados de cereales con gluten, Leche y Sulfitos.

### ALÉRGENOS en la línea de producción :

Huevo, soja, altramuza, frutos secos y semillas de sésamo y de girasol

### ALÉRGENOS contaminación cruzada :

-

### LEGISLACIÓN:

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

### PUREZA OGM's:

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

### RESULTADO:

Bizcocho y/o madalena consistente, tierna y húmeda.

Puede congelarse en masa y cocido.

-

-

-

-

-

-

-

Elaborado por:  
D&A

Aprobado por:  
Credin POR

Ref. de Origen:  
EPA 111228-5

Versión:  
5

Copia no controlada  
después de la impresión