

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 111123_10 Origen Producto: CREDIN PT Cód Credin ESP 102103 Cód. EAN 5605140111453

Fecha Versión F. Técnica: 23/03/2022

Fecha traducción: 09/05/2022

CREMA BLANCA

DESCRIPCIÓN:	Crema blanca para relleno, cobertura y decoración de pastelería.
---------------------	--

CARACTERÍSTICAS:	Pasta de color blanco y sabor un poco dulce.
-------------------------	--

APLICACIÓN:	Puede ser usada directamente o de preferencia batida. Puede ser aromatizada con aromas en pasta, frutas o licores. La temperatura optima de utilización es de 20°C.
--------------------	---

INGREDIENTES:

Aceites y grasas vegetales en proporciones variables: (palma, palmiste totalmente hidrogenado y coco)

Azúcar

Agua

Jarabe de glucosa

Maltodextrina

Emulsionante: mono-diglicéridos y ácidos grasos

Conservante: sorbato de potasio

Antioxidante: D-tocoferóis

Regulador de la acidez: ácido cítrico

Aroma

Nota: La grasa de palma y palmiste en la composición del producto es RSPO-SG y RSPO-MB, respectivamente.

Valores nutricionales por 100 g (mix) :

Energía: (kcal / kJ)	280/1174
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	16/16
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	33/30
Proteína (gr.):	0
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	0
Fibra dietética (gr.)	0

Estándar físico - químico

Humedad:	12% aprox.
Ácidos grasos trans:	<1%

RSI

ITBR BL 012 46
RSIPAC
40,12803/CAT

Estándar Microbiológico

Recuento total a 30°C (ufc/ml)	≤ 1E+03	NP-1995
Mohos y levaduras(ufc/ml)	≤ 1E+02	NP-3277-I
E-coli (ufc/ml)	≤ 1E+01	NP-2308
Salmonela (ufc/25g)	Negativa	ISO 6579
Listeria monocytogenes (ufc/25g)	Negativa	ISO 12290-1

CADUCIDAD:	6 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:	Cubo de polipropileno de color blanco.
------------------	--

CANTIDAD NETA:	10 kg.
-----------------------	--------

UDS / KG PALET:	39 cubos / 390 kg
------------------------	-------------------

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 111123_10 Origen Producto: CREDIN PT Cód Credin ESP 102103 Cód. EAN 5605140111453 Fecha Versión F. Técnica: 23/03/2022 Fecha de traducción: 09/05/2022

CREMA BLANCA

Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como ingrediente, carrier, etc. Si (S) No (N)	Procesados en la misma línea de producción. Si (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 hibridadas) 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	S	◐
Leche y derivados.Incluído lactosa	N	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
Semillas de girasol y derivados	N	N	na
Mostaza 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 111123_10 23/03/2022