

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 111220/1112202_07
Origen Producto: CREDIN PT
Cód Credin ESP 101103
Cód. EAN 5605140225211

Fecha Versión F. Técnica: 31/01/2018

Fecha traducción: 27/11/2018

CREDI SOFTCAKE NEUTRO

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

CARACTERÍSTICAS:	Polvo de color amarillento
-------------------------	----------------------------

APLICACIÓN:	Masas abizcochadas de sabor neutro.
--------------------	-------------------------------------

RECETA BASE:	Credi Softcake Neutro 1000 g / Huevos ±350 g / Aceite 300 g / Agua ±225 g	Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta 3 min. Cocción: piezas grandes: 165°C, piezas pequeñas: 220°C. Tiempos de coción: piezas grandes: 50 min., piezas pequeñas: 18 min.
---------------------	--	---

INGREDIENTES:

Azúcar	Emulsionantes E471, E475
Harina de TRIGO	Sal
Suero de LECHE en polvo	Espesantes: E466, E415
GLUTEN de TRIGO	Aroma
Almidón Modificado	
Aceite de girasol	
Impulsor químico: E450, E500	

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	377/1580
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	2,7/0,7
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	82/48
Proteína (gr.):	5,3
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,5
Fibra dietética (gr.)	1,5

Estándar físico - químico		
Humedad aprox.	(gr. / %)	7%

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

Estándar Microbiológico		
Levaduras por gr	≤ 1E+04	NP-3277-I
E-coli	≤ 1E+03	NP-2308
Salmonella	Negativa	ISO 6579

Determinación de SFC de las Margarinas por RMN	
SFC a 10°C +/-5	-
SFC a 20°C +/-5	-
SFC a 30°C +/-4	-

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:	15 kg.
-----------------------	--------

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

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



115322-1

115322-1

Cód Credin ESP

Cód. EAN

Fecha Versión F. Técnica: 31/01/2018

EPA 111220/1112202_07

CREDIN PT

101103

5605140225211

Fecha de traducción: 27/11/2018

CREDI SOFTCAKE NEUTRO

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 hibridadas) y productos a base de estos cereales.	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. Incluido 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 girasol 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	⊖
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 111220/1112202_07