

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen EPA 111221 / 112212_08
Origen Producto: CREDIN PT
Cód Credin ESP 101104 / 1011041
Cód. EAN 5605140225228 / 565140227307

Fecha Versión F. Técnica: 27/02/2019

Fecha traducción: 12/04/2019

CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE

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

CARACTERÍSTICAS:	Polvo de color amarronado.
-------------------------	----------------------------

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

RECETA BASE:	Credi Softcake Chocolate 1000 g / Huevos \pm 350 g / Aceite 300 g / Agua \pm 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

Harina de TRIGO

Cacao desgrasado en polvo (7%)

Aceite de girasol y grasa de palma (contiene LECHE)

Maltodextrina

LECHE en polvo y suero de LECHE en polvo

Estabilizador: E420

GLUTEN de TRIGO

Impulsor: E500, E450

Emulsionates (contiene LECHE): E471, E475, E472b, E477

Sal

Espesantes: E412, E415

Aroma

Nota: la grasa de palma en la composición del producto es RSPO-SG

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	394/1648
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	8,3/2,8
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	72 / 39
Proteína (gr.):	7
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,6
Fibra dietética (gr.)	3,7

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

Estándar físico - químico		
Humedad aprox.	(gr. / %)	6%

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

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 y 5 kg.

UDS / KG PALET:

600 kg

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



115322-1

115322-1

Cód Credin ESP

Cód. EAN

Fecha Versión F. Técnica: 27/02/2019

EPA 111221 / 112212_08

CREDIN PT

101104 / 1011041 5605140225228 / 565140227307

Fecha de traducción: 12/04/2019

CREDI SOFTCAKE CHOCOLATE

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 híbridadas) 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.Incluído lactosa	S	-	-
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados.	N	S	●
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	○
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.

Elaborado por:

CREDIN ESP

Aprobado por: CREDIN PT

Copia no controlada después de la impresión.