

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen

Origen Producto:

Cód Credin ESP

Cód. EAN

Fecha Versión F. Técnica: 26/07/2018

EPA 111222/1112221-08

CREDIN PT

101100/1011102

5605140225891 / 5605140227314

Fecha traducción: 27/07/2018

## CREDI SOFTCAKE ZANAHORIA

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>DESCRIPCIÓN:</b> | Producto completo para uso industrial en la elaboración de pastelería variada de zanahoria |
|---------------------|--|

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>CARACTERÍSTICAS:</b> | Polvo de color rosado con pedacitos de zanahoria |
|-------------------------|--|

|                    |                                       |
|--------------------|---------------------------------------|
| <b>APLICACIÓN:</b> | Masas abizcochadas de sabor zanahoria |
|--------------------|---------------------------------------|

|                     |   |  |
|---------------------|---|--|
| <b>RECETA BASE:</b> | <b>Credi SoftCake zanahoria</b> 1000 g / Huevos 350 g / Aceite 300 g / Agua 225 g / | Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta 3 min /<br>Cocción: piezas grandes: 165°C, piezas pequeñas: 220°C /<br>Tiempos de cocción: piezas grandes: 50 min., piezas pequeñas: 18 min. |
|---------------------|---|--|

### INGREDIENTES:

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| Azúcar                        | Sal                       |
| Harina de TRIGO               | Emulsionantes:E471, E 475 |
| Suero de LECHE en polvo       | Espesantes: E412, E215    |
| Aceite de Girasol             | Canela                    |
| Zanahoria deshidratada (2,9%) | Colorantes: E160a, E120   |
| GLUTEN de trigo               | Aromas                    |
| Impulsor químico: E450. E500  |                           |
| Almidón modificado            |                           |

| Valores nutricionales por 100 g:   |          |
|--|----------|
| Energía: ( kcal / kJ)  | 390/1631 |
| Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.): | 5,7/1,4  |
| Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):                                    | 78/46    |
| Proteína (gr.):  | 5,4      |
| Sal ( 2,5 x sodio) (gr.)   | 1,8      |
| Fibra dietética (gr.)  | 2,4      |

| Estándar Microbiológico    |          |           |
|----------------------------|----------|-----------|
| Mohos y Levaduras (ufcf/g) | ≤ 1E+04  | NP-3277-I |
| E-coli( ufc/g)             | ≤ 1E+03  | NP-2308   |
| Salmonella (ufc/25g)       | 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                                | - |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>CADUCIDAD:</b> | <b>9 meses</b> después de la fecha de fabricación, cuando se conserva en un lugar fresco y seco, cerrado en el embalaje original. |
|-------------------|---|

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:</b> | Lugar fresco, seco y libre de olores. Temperatura máxima recomendada 25°C. Después de la apertura, cerrar bien el embalaje después de cada uso. |
|---------------------------------------|---|

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>EMBALAJE:</b> | Saco cosido multicapas, constituido por varias hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno. |
|------------------|--|

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| <b>CANTIDAD NETA:</b> | 5 kg / 15 kg. |
|-----------------------|---------------|

|                        |        |
|------------------------|--------|
| <b>UDS / KG PALET:</b> | 600 kg |
|------------------------|--------|

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 111222/1112221-08    Origen del producto: CREDIN PT    Cód Credin ESP: 101100/1011102    Cód. EAN: 5605140225891 / 5605140227314

Fecha Versión F. Técnica: 26/07/2018

Fecha de traducción: 27/07/2018

## CREDI SOFTCAKE ZANAHORIA

| Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011  | Presentes como ingrediente, carrier, etc.<br>Sí (S)<br>No (N) | Procesados en la misma línea de producción.<br>Sí (S)<br>No (N) | Existentes en la unidad de producción.<br>Riesgo de contaminación:<br>Alto (●) Bajo (⊖)<br>Muy bajo (○)<br>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   | S   | ●   |
| Apio y derivados   | N   | N   | na  |
| Mostaza y derivados  | N   | N   | na  |
| Semillas de Sésamo y derivados   | N   | N   | ⊖   |
| Dióxido de azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO <sub>2</sub>                                     | 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.

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 111222/1112221-08    26/07/2018