

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen

Origen Producto:

Cód Credin ESP

Cód. EAN

Fecha Versión F. Técnica: 21/11/2018

EPA 111225_02

CREDIN PT

101106

5605140226355

Fecha traducción: 22/11/2018

CREDI SOFTCAKE INTEGRAL

DESCRIPCIÓN:	Producto completo con harina de trigo integral para uso en la elaboración de pastelería variada.
---------------------	--

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

APLICACIÓN:	Pastelería
--------------------	------------

RECETA BASE:	<table border="1"><tr><td>CSC INTEGRAL</td><td>1000 gr</td><td rowspan="4">1. Mezclar todos los ingredientes con la espátula de manera manual o en la batidora a velocidad lenta durante +/- 3 minutos. 2. Cocción: - Piezas grandes: a 160°C - 170°C, durante aprox. 50 minutos. - Piezas pequeñas: Cocción: aprox. 220°C durante 15 a 20 minutos.</td></tr><tr><td>Huevos</td><td>350 gr</td></tr><tr><td>Aceite</td><td>300 gr</td></tr><tr><td>Agua (aprox.)</td><td>225 gr</td></tr></table>	CSC INTEGRAL	1000 gr	1. Mezclar todos los ingredientes con la espátula de manera manual o en la batidora a velocidad lenta durante +/- 3 minutos. 2. Cocción: - Piezas grandes: a 160°C - 170°C, durante aprox. 50 minutos. - Piezas pequeñas: Cocción: aprox. 220°C durante 15 a 20 minutos.	Huevos	350 gr	Aceite	300 gr	Agua (aprox.)	225 gr
CSC INTEGRAL	1000 gr	1. Mezclar todos los ingredientes con la espátula de manera manual o en la batidora a velocidad lenta durante +/- 3 minutos. 2. Cocción: - Piezas grandes: a 160°C - 170°C, durante aprox. 50 minutos. - Piezas pequeñas: Cocción: aprox. 220°C durante 15 a 20 minutos.								
Huevos	350 gr									
Aceite	300 gr									
Agua (aprox.)	225 gr									

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO y Harina de TRIGO INTEGRAL

Azúcar

Humidificante: E420

Melaza

Germen de TRIGO

Salvado de TRIGO

Impulsor: E500, E450

Dextrosa

Harina de Malta tostada (contiene gluten)

Sal

Espesante: E466

Aromas

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	307/1287
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	0,8/<0,1
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	71,8/38,2
Proteína (gr.):	4,1
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,8
Fibra dietética (gr.)	3,1

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

RSI	
ITBR BL 012 46	
RSIPAC	
40,12803/CAT	

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

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

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:	Saco cosido multicapas, constituido por 2 hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.
------------------	---

CANTIDAD NETA:	15 kg.
-----------------------	--------

UDS / KG PALET:	40 uds / 600 Kg
------------------------	-----------------

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 111225_02 Origen del producto: CREDIN PT Cód Credin ESP: 101106 Cód. EAN: 5605140226355 Fecha Versión F. Técnica: 21/11/2018 Fecha de traducción: 22/11/2018

CREDI SOFTCAKE INTEGRAL

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	N	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 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.

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 111225_02 21/11/2018