

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen: EPA 111230/1112301_05
Origen Producto: CREDIN PT
Cód Credin ESP: 111230/1112301_05
Cód. EAN: 5605140227178 / 5605140228045

Fecha Versión F. Técnica: 15/01/2019

Fecha traducción: 25/06/2019

YOGUCAKE

DESCRIPCIÓN:	Producto completo con yogur para la elaboración de masas abizcochadas.
---------------------	--

CARACTERÍSTICAS:	Polvo de color blanco amarillento.
-------------------------	------------------------------------

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

RECETA BASE:	Yogucake 1.000 g / Huevos 350 g Aceite 300 g / Agua (arrox.) 225 g	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.
---------------------	--	--

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO
Azúcar
Maltodextrina
Aceites y grasas vegetales: girasol y palma (contiene LECHE)
YOGUR en polvo (5%)
GLUTEN de trigo
Impulsor químico: E450, E500
Almidón modificado

Emulsionantes (contiene LECHE): E471, E475, E472b, E477
Espesantes: E412, E415
Aromas

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: (kcal / kJ)	400/1676
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	7,8/2,5
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	76,2/40,1
Proteína (gr.):	5,5
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,7
Fibra dietética (gr.)	1,5

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;2002

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



Cód. Origen: EPA 111230/1112301_05
Origen del producto: CREDIN PT
Cód Credin ESP: 111230/1112301_05
Cód. EAN: 605140227178 / 5605140228045

Fecha Versión F. Técnica: 15/01/2019

Fecha de traducción: 25/06/2019

YOGUCAKE

Información sobre sustancias alérgenas 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, cevada, 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 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 111230/1112301_05 15/01/2019