

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen: EPA 111239\_01  
 Origen Producto: CREDIN PT  
 Cód Credin ESP: 101157  
 Cód. EAN: 5605140235340

Fecha Versión F. Técnica: 1/03/2023

Fecha traducción: 22/03/2023

## CREDI SOFTCAKE CARAMELO / TOFFEE

<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto de uso industrial en la elaboración de pastelería variada con sabor y pepitas de caramelo toffee.
---------------------	--

<b>CARACTERÍSTICAS:</b>	Producto en polvo de color amarillento con trocitos de caramelo.
-------------------------	--

<b>APLICACIÓN:</b>	Pastelería.
--------------------	-------------

<b>RECETA BASE:</b>	<b>Credi SoftCake Caramelo / Toffee</b> 1000 g / Huevos 320 g / Aceite 270 g / Agua (aprox.) 220 g / Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta ±4 min / Cocción: piezas grandes: ±170/180°C, piezas pequeñas: 220°C / Tiempos de cocción: piezas grandes: ±45 min., piezas pequeñas: ±15/20 min.
---------------------	---

### INGREDIENTES:

- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| Azúcar  | Sal                                 |
| Harina de TRIGO   | Espesantes: E 466, E 415, E 412     |
| Pepitas de caramelo (9%):(jarabe de glucosa, agua, azúcar, LECHE condensada, estabilizadores: E 440, E 401, emulsionantes: E 471, E 473, regulador de acidez: E 500, aroma natural) | Colorantes: caramelo E 150a, E 160a |
| LECHE entera en polvo   | Aromas                              |
| Almidón modificado  |                                     |
| Caramelo en polvo (2%): (Suero de LECHE en polvo, Azúcar, MANTEQUILLA, Aroma natural)   |                                     |
| Impulsor químico: E450, E500  |                                     |
| Emulsionantes: E475, E471   |                                     |

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: ( kcal / kJ)	375/1570
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	1,9/1,2
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	84/49
Proteína (gr.):	4,2
Sal ( 2,5 x sodio) (gr.)	1,8
Fibra dietética (gr.)	1,6

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

<b>CADUCIDAD:</b>	9 meses 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 2 hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.
------------------	---

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

<b>UDS / KG PALET:</b>	120 uds / 600 kg
------------------------	------------------

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 111239\_01    Origen del producto: CREDIN PT    Cód Credin ESP: 101157    Cód. EAN: 5605140235340

Fecha Versión F. Técnica: 1/03/2023  
Fecha de traducción: 22/03/2023

## CREDI SOFTCAKE CARAMELO / TOFFEE

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
Cacahuetes 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 azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO <sub>2</sub>	N	N	na
Altramuces y derivados	N	N	na
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 111239\_01    1/03/2023