

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen: EPA 115308_04 Versión: 4 Origen Producto: CREDIN PT Cód Credin ESP: 203140 Cód. EAN: 5605140224016

Fecha Versión F. Tech.: 26-03-2015

CREDIN CHAPATA OSCURA

Fecha Impresión: 20-06-2017

DESCRIPCIÓN: Producto completo para la elaboración de pan de chapata con miga oscura.

CARACTERÍSTICAS físico/químicas: Polvo de color blanco ligeramente castaño.

APLICACIÓN: Chapata oscura / Mix al 100%.

RECETA BASE : CREDIN CHAPATA OSCURA 1000 g
 Agua 800 g
 Levadura fresca 30 g

Proceso : 1. Amasar Credin Chapata oscura con 70% de agua a velocidad lenta durante 5 minutos.
 2. Añadir la levadura y continuar amasando añadiendo el resto del agua lentamente.
 3. Amasar a velocidad rápida durante 10 -15 minutos.
 4. Reposo de 50 a 60 minutos
 5. Formar y fermentar durante 35 min. aprox.
 6. Temperatura de cocción 230°C en techo y 210°C en suela.
 7. Hornear 25min.aprox.

INGREDIENTES:

Harina de trigo
 Harina de Centeno
 Sal
 Harina de Malta (contiene gluten)
 Masa madre fermentada deshidratada (contiene gluten)
 Gluten de trigo
 Estabilizador: E412
 Salvado de trigo
 Agente de tratamiento de la harina: ácido ascórbico
 Melaza
 Especies
 Emulsionante: E472e
 Enzimas contiene (gluten)

Información sobre alérgenos: Contiene gluten / Puede contener: leche, huevo, soja, altramu, frutos secos y semillas de sésamo.

EMBALAJE >: Saco cosido con 2 hojas de papel kraft y 1 hoja de polietileno

PALET : 600 Kg

PESO NETO : 15 kg

CADUCIDAD: 6 meses después de la fecha de fabricación en el embalaje cerrado de origen y protegido de la luz

ALMACENAJE: Local fresco y seco

TRANSPORTE: Fresco y seco

Estándar Microbiológico

Levaduras por gr -
 Mohos por gr -
 Coliformes por gr -
 E-coli -
 Listeria -
 Salmonella -

Valores nutricionales medios (100 gr producto)

Energía: (kcal / kj)	340/1423	
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	1,1/<0,1	
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	73/<0,1	
Proteína (gr.):	7,7	
Fibra dietética (gr.)	3,4	
Sal (2,5 x sodio) (gr.)	1,9	
Humedad aprox. (gr. / %)	13,7	
Información sobre sustancias alérgicas conforme Reg UE nº 1169/2011	Presentes como: ingrediente, auxiliar tecnológico, carrier, etc	Presentes en la misma línea de producción o en la unidad de producción
Cereales que contienen gluten(trigo, centeno, cevada, avena, espelta, kamut o sus especies híbridadas) y productos a base de estos cereales.	SI	SI
Crustáceos y derivados	NO	NO
Huevos y derivados	NO	SI
Pescado y derivados	NO	NO
Cacahuets y derivados	NO	NO
Soja y derivados	NO	SI
Leche y derivados.Incluido lactosa	NO	SI
Frutos secos(almendras, avellanas, nueces, anacardo, nueces pecan, castañas de Brasil, pistachos, nueces de macadamia o de Queensland y derivados)	NO	SI
Apio y derivados	NO	NO
Semillas de girasol y derivados	NO	NO
Mostaza y derivados	NO	NO
Semillas de sésamo y derivados	NO	SI
Dióxido de azúfre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l en términos de SO ₂	NO	NO
Altramuces y derivados	NO	SI
Moluscos y derivados	NO	NO

Información sobre OGM's.

Las materias primas y aditivos utilizados son todos derivados de especias / cosechas convencionales conforme declaración escrita de los proveedores.

LEGISLACIÓN:

Este producto está fabricado con materias primas y aditivos seleccionados que cumplen la legislación Europea aplicable.

SFC a 10°C +/- 3 -
SFC a 20°C +/- 3 -
SFC a 30°C +/- 2 -
SFC a 35°C +/- 2 -

Determinación de SFC de las Margarinas por RMN

Elaborado por: CREDIN ESP **Aprobado por:** CREDIN PT

Copia no controlada después de la impresión