

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. origen

Origen Producto:

Cód Credin ESP

Cód. EAN

Fecha Versión F. Técnica: 2/07/2020

EPA 1613002\_01

CREDIN PT

1011331

5605140234633

Fecha traducción: 29/07/2020

## DIAVIVA NEUTRO

<b>DESCRIPCIÓN:</b>	Producto polvo sin azúcares añadidos de uso industrial para la elaboración de pastelería variada.	
<b>CARACTERÍSTICAS:</b>	Polvo de color amarillento.	
<b>APLICACIÓN:</b>	Pastelería	
<b>RECETA BASE:</b>	<b>DIAVIVA NEUTRO</b> 1000 g / Huevos 350 g / Aceite 300 g / Agua 200 g /	Batir todos los ingredientes con pala a velocidad lenta $\pm$ 4min hasta obteneuna masa homogénea. Piezas grandes: $\pm$ 180°C de 40 a 50 min./ Piezas pequeñas: $\pm$ 220°C de 18 a 20 min.

### INGREDIENTES:

Harina de TRIGO  
Maltitol  
LECHE desgrasada en polvo  
Almidón modificado (batata)  
Aceite de girasol  
Impulsor químico: E450, E500  
Emulsionantes: E471, E475  
Proteínas de LECHE  
Sal  
Almidón de arroz  
Espesante: E415  
Aroma  
Enzimas

Valores nutricionales por 100 g:	
Energía: ( kcal / kJ)	309/1292
Lípidos totales / saturados / mono insaturados / poli insaturados (gr.):	3,5/1,1
Hidratos de carbono / Azúcares (gr.):	80/3,1
Almidón (gr):	36
Poliolos (gr):	41
Proteína (gr.):	5,3
Sal ( 2,5 x sodio) (gr.)	1,5
Fibra dietética (gr.)	1,4

Estándar Microbiológico		
Mohos y Levaduras (ufcf/g)	$\leq$ 1E+04	NP-3277-I
E-coli( ufc/g)	$\leq$ 1E+03	NP-2308
Salmonella (ufc/25g)	Negativa	ISO 6579

<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 2 hojas de papel Kraft y una hoja de polietileno.
------------------	---

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

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

Estándar fisico - químico		
Humedad aprox. (gr. / %)		7%
Contiene azúcares naturalmente presentes.		
Contiene Poliols. Su consumo excesivo puede tener efectos laxantes.		

RSI	
	ITBR BL 012 46
RSIPAC	
	40,12803/CAT

# ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

Ficha Técnica



Cód. Origen: EPA 1613002\_01  
Origen del producto: CREDIN PT  
Cód Credin ESP: 1011331  
Cód. EAN: 5605140234633

Fecha Versión F. Técnica: 2/07/2020

Fecha de traducción: 29/07/2020

## DIATIVA NEUTRO

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	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	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.

