

FICHA TÉCNICA

D010 CREMA PASTELERA EN POLVO

CARACTERÍSTICAS

Mezcla de ingredientes y aditivos.

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de crema pastelera D010.

MODO DE EMPLEO

Dosis máxima de 400,00 g por litro de agua.

COMPOSICIÓN

Azúcar, almidón modificado, leche en polvo desnatada, estabilizante E-471, E-461, aroma*, sorbato potasico E-202 (<=0.15%), colorantes E-101, E-160c**.

*sustancia aromatizante.

**soportes maltodextrina.

PROPUESTA DE ETIQUETADO (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Azúcar, almidón modificado, leche en polvo desnatada, estabilizante E-471, E-461, aroma, conservador E-202, colorantes E-101, E-160c.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: <10 ufc/g

C. Sulfito-Reductores: <100 ufc/g

Salmonella: Ausencia/25g

Valor nutricional calculado por g/100g

Valor energético (Kcal):383,71

Grasas:1,00

Ác. Grasos saturados:0,91

H. Carbono:87,02

Azúcares:63,77

Proteínas:5,52

Sal (Na x 2,5):0,29

Fibra2,30

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	383,710 KCal
Grasas:	1,000 g
Ác. Grasos saturados:	0,910 g
Hidratos de carbono:	87,020 g
Azúcares:	63,770 g
Proteínas:	5,520 g
Sal (Na x 2,5):	0,290 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Contiene Leche y sus derivados (incluida lactosa)

FICHA TÉCNICA

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsas de polietileno de 2 o 4 Kg.

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).
Ver etiquetado.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en sitio fresco y seco, abrigado de la luz.

INFORMACIÓN ADICIONAL

GMO: Este producto no contiene proteínas ni DNA modificados genéticamente procedentes de soja y/o maíz, de acuerdo con declaraciones de nuestros proveedores. Por lo tanto, nuestros productos no necesitan ser etiquetados de acuerdo con los Reglamentos (EU) CE 1829/2003, CE 1830/2003 y modificaciones.

Irradiación y radioactividad: Este producto no ha sido sometido a radiaciones ionizantes por parte de nuestra empresa y no tenemos conocimiento de que lo hayan hecho nuestros proveedores, por certificados de los mismos.

Es responsabilidad del usuario asegurarse de que el uso del producto se realice de acuerdo con la legislación vigente y en las condiciones adecuadas para el mismo.

INFORMACIÓN SOBRE EL ETIQUETADO DE ALÉRGENOS (RE 1169/2011/CE)

	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cereales que contienen gluten		
Avena	No contenido	
Cebada	No contenido	
Centeno	No contenido	
Trigo (como espelta y trigo khorasan)	No contenido	
Pescados/Mariscos/Moluscos		
Crustáceos y derivados	No contenido	
Pescados y derivados	No contenido	
Moluscos y derivados	No contenido	
Huevos y derivados		
Huevos y derivados	No contenido	
Soja y derivados		
Soja y derivados	No contenido	
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		
Leche y sus derivados (incluida lactosa)	Contenido	
Frutos de cáscara y prod. derivados		
Almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.)	No contenido	
Avellanas (<i>Corylus avellana</i>)	No contenido	
Nueces (<i>Juglans Regia</i>)	No contenido	
Anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>)	No contenido	
Pacanas (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.))	No contenido	
Nuez de Brasil	No contenido	
Pistachos (<i>Pistacia vera</i>)	No contenido	
Nueces de macadamia (<i>Macadamia ternifolia</i>)	No contenido	
Especias		
Apio y derivados	No contenido	
Mostaza y derivados	No contenido	

FICHA TÉCNICA

Sésamo y derivados	No contenido	
Leguminosas	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Cacahuets y derivados	No contenido	
Altramuz y derivados	No contenido	
Aditivos	Ingrediente contenido / No contenido	Observaciones
Sulfito (E-220-E-227) >10ppm	No contenido	

Mario Picher Terol
Director técnico laboratorio

Nuestra empresa dispone de planta piloto y laboratorio para la demostración y control de los productos. Además ofrece su Departamento Técnico para establecer las condiciones óptimas de fabricación, en función de las disponibilidades de cada industria, y para asesorar en el cumplimiento de las disposiciones vigentes. CEYLAN se reserva el derecho de modificar la composición, dependiendo del desarrollo tecnológico y de las normativas vigentes.

Nuestra empresa está certificada bajo el estándar de IFS Broker por lo que le informamos que salvo especificación contraria por su parte podría serles suministrado producto de fabricante no certificado bajo ningún estándar de la GFSI. Esta ficha tiene validez mientras no exista una edición posterior. Consultar edición vigente.

Artículo: 115001

Ed. ...: 19/07/19-V5

Fecha de revisión : 19/07/2019