

FICHA TÉCNICA

S012 BASE SALSA CHAMPIÑONES

CARACTERÍSTICAS

Condimento preparado en polvo constituido por una mezcla equilibrada de especias, ingredientes y aditivos.

UTILIZACIÓN

Para la elaboración de salsa de CHAMPIÑONES.

MODO DE EMPLEO

Añadir 100,00 g por litro de agua.

- 1-Diluir la parte indicada en agua y llevar a ebullición
- 2-Retirar del fuego y agregar 50 gr de mantequilla en dados

COMPOSICIÓN

Preparado lácteo (proteínas de leche, grasa vegetal de coco, lactosa), almidón modificado (maiz), champiñón deshidratado (5%), sal, aromas*, glutamato monosodico E-621 (<=4%), colorante caramelo E-150c (<=1%).

*preparaciones aromatizantes, aroma obtenido por tratamiento térmico, sustancias aromatizantes.

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

Almidón modificado, proteínas de leche, grasa vegetal de coco, lactosa, champiñón deshidratado*, sal, aromas, potenciador del sabor (E-621), colorante (E-150c).

* Porcentaje en la formulación.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Salmonella	Ausencia/25g
E. Coli	<= 10 ufc/g
C. Sulfito-Reductores	<= 100 ufc/g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Calculado para 100g

Valor Energético:	373,570 KCal
Grasas:	10,930 g
Ác. Grasos saturados:	5,370 g
Hidratos de carbono:	58,410 g
Azúcares:	11,160 g
Proteínas:	10,520 g
Sal (Na x 2,5):	12,130 g

ALÉRGENOS (CONFORME AL RE 1169/2011/CE)

Contiene Leche y sus derivados (incluida lactosa)

FORMAS DE PRESENTACIÓN

Bolsa de 1 kg. Cubo de 3 kg.

FICHA TÉCNICA

CADUCIDAD

Consumir preferentemente antes de 2 año(s).

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Conservar en un entorno frío y seco al abrigo de la luz.

LEGISLACIÓN APLICABLE

Reglamentos (CE) 1333/2008, (CE) 1334/2008 y modificaciones.

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)

Categoría	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	
Sésamo y derivados	No contenido	

FICHA TÉCNICA

Leguminosas

Cacahuets y derivados
Altramuz y derivados

Ingrediente contenido / No contenido

No contenido
No contenido

Observaciones

Aditivos

Sulfito (E-220-E-227) >10ppm

Ingrediente contenido / No contenido

No contenido

Observaciones

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: 108021

Ed. ..: 22/11/18-V9

Fecha de revisión : 22/11/2018