



# CREMA INYECTAR STANDARD SABOR CACAO Y AVELLANAS

## DESCRIPCIÓN

Crema especial no hidrogenada para ser inyectada en piezas de bollería y pastelería. Con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

## LISTADO DE INGREDIENTES

Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao en polvo desgrasado, lactosuero, lactosa, grasa vegetal (palma), pasta de avellana, emulgente (lecitina de soja), aroma y vainillina.

## INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor	Característico a cacao y avellanas.
Color	Marrón oscuro

## APLICACIÓN

Remover bien el producto para homogeneizarlo. Dosificar la crema entre 15-25°C.

## CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Cisterna / Depósito:	Temp. 40-45°C, con agitación lenta discontinua.
Bidones / Cajas:	Un lugar fresco (18-22°C) y seco (RV<50%).

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

Depósito:	1 mes en depósito, desde la fecha de fabricación, a 40-45°C, con agitación lenta discontinua.
Bidones / Cajas:	9 meses, desde la fecha de fabricación, en lugar fresco (18-22°C) y seco (RV<50%), en embalaje original y sin abrir.

**Nota Conservación:** Las variaciones de temperatura pueden favorecer la decantación de aceite o la aparición de partículas duras de grasa, por lo que puede ser necesario homogeneizar el producto antes de utilizar.

## Declaración OMG (Organismos Modificados Genéticamente)

Este producto no contiene, ni está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que no requiere etiquetado según el Reglamento (EC) N° 1830/2003 relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente.

## IRRADIACIÓN

Nuestros productos no han sido irradiados ni contienen ingredientes irradiados, según el Real Decreto 348/2001 por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

## INFORMACIÓN FÍSICO-QUÍMICA

Viscosidad plástica de Casson (40°C)	1,6 – 1,9 Pascal.sec
Límite de fluencia de Casson (40°C)	5 – 25 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	< 30 micras
Forma	fluida

## INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Bacterias aerobias	Inferior a 10000 /g	MTA 103 (AFNOR 3M 01/1-09/89)
Mohos	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Levaduras	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Bacterias coliformes	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)
E. Coli	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)

## VALOR NUTRICIONAL para 100g de producto (Calculado sobre fórmula)

Energía	535 Kcal - 2272 Kj
Proteínas	192
Carbohidratos	60,99
de los cuales azúcar	58,97
Grasa	2,66
ácidos grasos saturados	32,22
ácidos grasos mono insaturados	12,3
ácidos grasos poli-insaturados	58,4
Fibra	29,3
Sal	0,09

## INFORMACIÓN ALERGÉNICA CE:

Según Directiva 2000/13/CE, RD 1334/1999 y modificaciones	Presencia en producto	Presencia en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	NO	NO	NO
Crustáceos y productos derivados	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO	NO
Cacahuets y productos derivados	NO	NO	NO
Soja y productos derivados	SI (lecitina de soja)	SI	SI
Leche y productos derivados	SI (lactosa y suero)	SI	SI
Frutos de cáscara y productos derivados	SI (pasta de avellana)	SI	SI
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub> )	NO	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO