



CREMA HORNO STANDARD SABOR CACAO Y AVELLANAS

DESCRIPCIÓN

Crema especial no hidrogenada para ser dosificada en piezas destinadas a congelación y cocción. 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, almidón modificado, grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de soja), pasta de avellana, aroma y vainillina.

** Puede contener trazas de lácteos*

INFORMACIÓN SENSORIAL

Sabor	Característico a cacao y avellanas.
Color	Marrón oscuro

APLICACIÓN

Remover bien el producto para homogeneizarlo. Calentar previamente entre 45-50°C, atemperar y dosificar la crema entre 30-35°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)	1,9 – 2,3 Pascal.sec
Límite de fluencia de Casson (40°C)	65 – 125 Pascal
Humedad	< 1 %
Finura	< 40 micras
Forma	densa

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	511 Kcal - 2174 Kj
Proteínas	2,29
Carbohidratos	63,27
de los cuales azúcar	55,56
Grasa	28,41
ácidos grasos saturados	15,7
ácidos grasos mono insaturados	55,8
ácidos grasos poli-insaturados	28,5
Fibra	3,50
Sal	0,01

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	NO	SI	SI (lácteos)
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 ₂)	NO	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO