



CREMA AVELLANAS BLANCA LABORA

Código: EK44150_CU6LZ

Fecha Revisión 28/09/2022

DESCRIPCION PRODUCTO

Crema láctea de avellana untable.

INGREDIENTES

AZÚCAR, GRASA VEGETAL (palma), ACEITE VEGETAL (girasol), LECHE DESNATADA EN POLVO, PASTA DE AVELLANA, SUERO DE LECHE EN POLVO, LACTOSA, EMULGENTE (E-322 LECITINA DE SOJA, E-492, E-471), AROMA Y ANTIOXIDANTE (E-304i, E-306).

Los agentes antioxidantes son coadyuvantes tecnológicos.

Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

Envases y Embalajes

Cubo de plástico de peso neto: 6 y 20 kg. Europalet de 80 x120 cm.

Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

Aplicación

Relleno textura cremosa y espatulable de avellana. Puede aplicarse directamente a temperatura ambiente.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

ASPECTO	Crema marrón muy claro	Organoléptico E02
SABOR	Avellana y lácteo	Organoléptico E02
HUMEDAD	<1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
Listeria monocytogenes	No detectado/25g	PNT 2985
Salmonella spp	No detectado/25g	PNT 2988

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Valor Energético (por 100gr.) KJ	2289
Valor Energético (por 100gr.) KCal	561
Proteínas (gr. / 100 gr.)	5,7
Total Hidratos de Carbono (gr. / 100 gr.)	54,9
De los cuales...	
Azucares	53,9
Almidón	
Polialcoles	
Total Grasas (gr. / 100 gr.)	34,2
De los cuales...	
Saturadas	9,8
Monoinsaturadas	11,8
Poliinsaturadas	
Colesterol	10
Acidos grasos trans	<1%
Fibra (gr. / 100 gr.)	
Sal (Gr)	

Sal 0,66



ALÉRGENOS

SUSTANCIA	CONTIENE	
	SI	NO TRAZAS
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas		X
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos		X
HUEVOS y productos a base de huevo		X
PESCADO y productos a base de pescado		X
CACAHUETES y productos a base de cacahuets		X
SOJA y productos a base de soja	X	
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	X	
FRUTO DE CASCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia	X	
APIO y productos derivados		X
MOSTAZA y productos derivados		X
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo		X
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		X
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces		X
MOLUSCOS y productos a base de moluscos		X

O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.