



## ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### CREMA CRUNCH CHOCORING

<b>Código de producto</b>	0420096 (114005)
<b>Descripción del producto</b>	Crema blanca sabor leche y avellanas con galleta bañada con chocolate blanco triturada ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.
<b>Ingredientes</b>	Azúcar, aceites vegetales (colza, palma), suero de <b>leche</b> en polvo, pasta de <b>avellana</b> , grasa vegetal (palma), emulgente (lecitina de girasol), aromas, galleta bañada con chocolate blanco (10 %) (azúcar, manteca de cacao, <b>leche</b> desnatada en polvo, <b>lactosa</b> , suero de <b>leche</b> en polvo, grasa <b>láctea</b> , emulgente (lecitina de girasol), aroma, harina de <b>trigo</b> , azúcar, aceite de palma, cacao desgrasado en polvo, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonato amónico y sódico), sal, suero de <b>leche</b> en polvo, emulgente (lecitina de <b>soja</b> ), antioxidantes (E304, E-306) y aroma. <b>Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, trazas de huevo y sus derivados, cacahuete y sus derivados y sulfitos.</b>
<b>Formato de venta</b>	3 kg / 1kg
<b>Dosis Recomendada</b>	No requiere instrucción especial alguna.
<b>Información Sensorial</b>	
Color	Beige
Olor	Leche, avellana y galleta
Sabor	Leche, avellana y galleta
<b>Características microbiológicas</b>	
Aerobios mesófilos	<5.000 CFU/g
Mohos	< 100 CFU/g
Levaduras	< 100 CFU/g
Salmonella	Ausencia/25g
Coliformes totales	<10 CFU/g
Enterobacterias	<10 CFU/g

<b>Información Nutricional (Por 10 0 g)</b>	
Valor energético	2.279 kJ -545 Kcal
Grasas	30,3 g
de las cuales saturadas	3,6 g
Hidratos de carbono	65,7 g
de los cuales azúcares	42,8 g
Fibra alimentaria	0,0 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,2 g

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	2 de 3

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten <sup>2</sup> y productos derivados.	X		Frutos de cáscara y productos derivados.	X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		X	Apio y productos derivados.		X
Huevos y productos a base de huevo.		X	Mostaza y productos derivados.		X
Pescados y productos a base de pescado.		X	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.		X
Cacahuets y productos a base de cacahuete.		X	Dióxido de azufre y sulfitos <sup>4</sup>		X
Soja y productos a base de soja.	X		Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche <sup>3</sup> y sus derivados	X		Moluscos y productos a base de moluscos.		X
<sup>2</sup> gluten, a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas <sup>3</sup> incluida la lactosa.	<sup>4</sup> en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total				
Puede contener trazas de otros frutos de cáscara, trazas de huevo y sus derivados, cacahuete y sus derivados y sulfitos.					
<b>Invasado</b>	Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado. Caja con dos unidades. Tarro blanco de plástico PET de 1 kg con tapa de rosca. Caja con 6 unidades.				
<b>Consumir preferentemente antes del fin de</b>	<b>18 meses</b> desde su fecha de fabricación.				
<b>Lote (10 dígitos)</b>	0123456789: Significado del lote: -012345: orden de fabricación -6: Último dígito del año en curso -789: día juliano.				
<b>Fabricado por</b>	SURIVAN FEEL THE TASTE, S.L Pol. Ind. Cavila, C/Enrique López Bustamante,5 30400 Caravaca de la Cruz (Murcia) Atención al cliente: 868185050				
<b>Condiciones de almacenamiento</b>					
Mantener el producto entre 18/22 °C en lugar seco. A temperaturas superiores puede aparecer aceite en superficie, agitar antes de usar. A temperaturas inferiores se puede endurecer el producto, calentar al baño maría. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.					

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Remplaza:		Página:	2 de 3



#### Información General

Este producto va dirigido a los procesos de alimentación y cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos, y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente. La compañía no se hace responsable del uso indebido o del uso a fines distintos para los fabricados que el comprador o cualquier tercero pueda realizar con él.

#### Información Adicional

**Declaración GMO:** Este producto ha sido elaborado a partir de materias primas no- GMO, cumpliendo los requisitos de la Legislación GMO en vigor en la UE, por lo que su utilización no necesita de etiquetado adicional.

**Radiación ionizante** No se han empleado ingredientes tratados con radiaciones ionizantes ni se han empleado técnicas de irradiación en el proceso o producto final.

Código	0420096	Fecha en vigor:	05/11/2022	Revisión:	1
Aprobado por	Mari Carmen Martinez	Reemplaza:		Página:	2 de 3