

Nombre del artículo: **LA VÉNUMS**

Número del artículo: **107313E**

Datos del producto

Número estadístico de la mercancía:	2106 90 98
País productor:	República Federal de Alemania
Tipo de envase:	15 kg cartón (3 x 5 kg)
Descripción:	Mix para la elaboración de crema pastelera en polvo
Dosis:	de 350 a 400 g por L de agua o leche
Tiempo de conservación mínimo:	9 meses
Condiciones de almacenaje:	conservar en un lugar fresco y seco en el envase original cerrado
Aspecto:	polvo beige claro

Lista de ingredientes

Ingredientes: (en orden descendiente)	Azúcar, almidón modificado, leche entera en polvo, grasas vegetales (aceite de palma, grasa de palmiste), suero de leche en polvo, correctores de acidez: E 263, E 450; aromas, alimento colorante extracto de zanahoria, jarabe de glucosa, espesante E 415, sal, emulgentes: E 471, E 472b, E 472e; proteínas de la leche
--	--

Datos analíticos

Valor pH (10 g/200 ml)	6,1 -	7,5
Grado de acidez	3,0 -	3,6
Peso a granel	749 -	916 g/l
Agua	2,4 -	3,3 %
Ceniza (500 °C)	1,9 -	2,8 %
Proteínas (N x 6,25)	2,9 -	4,3 %
Almidón	20,7 -	27,9 %
Materias grasas	6,6 -	8,0 %
Fibra alimentaria	0,4 -	0,6 %

Información nutricional

100 g contienen:		
Valor energético	1.752 kJ	414 kcal
Grasas	7,3 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>saturadas</i>	5,1 g	
Hidratos de carbono	83,0 g	
<i>de los/las cuales</i>		
<i>azúcares</i>	56,7 g	
Fibra alimentaria	0,5 g	
Proteínas	3,6 g	
Sal	0,97 g	

La indicación de los nutrientes y de la energía se basa en las disposiciones en vigor en la CE, considerando en particular el Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

Confirmamos que nuestros productos no necesitan señalizarse como tratados genéticamente de acuerdo a las normativas 1829/2003, 1830/2003 de la U.E.

La empresa IREKS produce en conformidad con las reglas de HACCP y está certificada según ISO 9001:2015.

INDICACIÓN: Almacenar rellenos no cocidos y productos horneados con rellenos en lugar fresco. Se aplican los reglamentos nacionales para estos productos.

Información sobre alérgenos

Lista de los ingredientes que pueden provocar intolerancias alérgicas y de otro tipo, según anexo II del Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (UE) No. 1169/2011.

- Cereales que contengan gluten y productos derivados
 - Trigo incluido espelta, farro, trigo khorasan
 - Centeno
 - Cebada
 - Avena
- Crustáceos y productos a base de crustáceos
- Huevos y productos a base de huevo
- Pescado y productos a base de pescado
- Cacahuets y productos a base de cacahuets
- Soja y productos a base de soja (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 50 ppm)
- + Leche y sus derivados (incluida la lactosa)**
- Frutos de cáscara (p.ej. nueces) y productos derivados
 - Almendras
 - Avellanas
 - Nueces
 - Anacardos
 - Pacanas
 - Nueces de Brasil
 - Alféncigos
 - Nueces macadamia
- Apio y productos derivados
- Mostaza y productos derivados (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm)
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 5 ppm)
- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg
- Altramuces y productos a base de altramuces (valor límite interno del etiquetado de cantidades residuales 10 ppm)
- Moluscos y productos a base de moluscos

+ contenidos/as según receta

- no contenidos/as según receta

◦ trazas no pueden ser excluidas

La información sobre los valores límite internos se refiere al alimento alérgico, no a su contenido de proteínas.