



# CREMA CACAO AVELLANAS

## DESCRIPCIÓN

Crema untable de cacao y avellana. Disponible con certificación UTZ, RSPO y KOSHER.

## COMPOSICIÓN CUALITATIVA

Azúcar, grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, leche desnatada en polvo, pasta de avellana, emulgentes (e-322 lecitina de soja, e-492, e-471), aroma y antioxidantes (e-304i, e-306). | Los agentes antioxidantes son coadyuvantes tecnológicos.

## CADUCIDAD

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

## ENVASES Y EMBALAJE

Cubo de plástico de peso neto: 6 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

Directa.

## ESPECIFICACIONES FISICO-QUÍMICAS

PARÁMETRO	TOLERANCIA	MÉTODO
Aspecto	crema marrón	Organoléptico E02
Sabor	avellana y cacao	Organoléptico E02
Humedad	<1,5%	Estufa E06
Tamaño de partícula	<25 micras	Micrómetro E04
Viscosidad plástica	600 - 1200 mPas	Casson E05
Límite de fluencia	< 10 Pa	Casson E05

## INFORMACIÓN 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	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 11290-1
Salmonella spp	Ausencia /25g	UNE-NE ISO 6579:2003

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

VALOR ENERGÉTICO MEDIO KJ/Kcal (POR 100g)	2379 KJ/100g	571 Kcal/100g
Proteínas (g/100g)	5,4	± 0,5
Hidratos de carbono (g / 100g) de los cuales	50,3	± 2
Azúcares	46,6	± 2
Lípidos (g/100g) de los cuales	38,1	± 2
Saturadas	12,7	± 2
Monoinsaturadas	13,3	± 2
Poliinsaturadas	9,9	± 0,5
Ácidos grasos trans*	< 1%	
Fibra dietética (g/100g)	2,7	± 0,5
Sal (g/100g)	0,11	± 0,05

\* Porcentaje sobre la grasa

## INGREDIENTES ALÉRGICOS EN EL PRODUCTO

ALÉRGICOS	CONTIENE	PUEDE CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	x lecitina de soja*		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	x lactosa y proteína		
Frutos de cáscara. es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados.	x avellana		
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

\* Este producto esta sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

## 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.