

HOLE' WHIPPING 1000 ML

143

PRODUCTO DE PASTELERIA AZUCARADO DE MONTAR A BASE DE GRASAS Y ACEITES VEGETALES UHT
UHT SUGARED WHIPPING PRODUCT BASED ON VEGETABLE FATS AND OILS

DESCRIPCION / DESCRIPTION

Producto de pastelería azucarado y estabilizado, a base de grasas y aceites vegetales hidrogenados (Palmiste, girasol), confeccionado en Tetra Pack, de montar. Útil para rellenos y decoración de tartas y helados.

UHT sugared no dairy cream based on hydrogenated vegetable fats and oils (Palm Kernel, sunflower), packed in tetra pack container for whipping use. For Cake and ice cream decoration and filling.

INGREDIENTES / INGREDIENTS.

Agua, Grasa y aceite vegetal Hidrogenados (26%) (Grasa: Palmiste, Aceite: Girasol) Azucar (11%), Estabilizantes: Jarabe de sorbitolo (E420), hidroxipropilcelulosa (E463), **Proteína de Leche**, Emulsionantes: ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol (E472e), Lecitina de **soja** (E322), ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol (E472b), Sal, Aromas, Colorante : Betacaroteno (E160a).

*Water, Fully Hydrogenated vegetable fats and oils (26%) (Fats: palm kernel, Oils: sunflowers), Sugar (11%), Stabilizers: Sorbitol Syrup(E420) Hydroxypropylcellulose (E463), **Milk Proteins**, Emulsifiers: Diacetyl tartaric ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472e), **Soy Lecithin** (E322), Lactic acid ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472b), Salt Flavor, Color: Betacarotene (E160a).*

PARTIDA ARANCELARIA / CUSTOM CODE

21069098

CARACTERISTICAS FISICAS / PHYSICAL CHARACTERISTIC

Item	Valor Standard - Typical values	Metodo-Method
Color-Colour	Blanco a Crema - White to Cream	Sensorial-Sensoric
Aroma y Gusto – Smell and Taste	Típico-Typical	Sensorial-Sensoric

CARACTERISTICAS QUIMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTIC

Peso específico – Specific Weight	1030-1045 g/l	AOAC-925.22
Contenido de Grasas – Fat Content	26%- 27%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,70-7,70	pHmetro-pHmeter
Desarrollo volumen – Overrun 10°C	3,7X – 4,0X	ASTM D 3075
Sinéresis – Syneresis 20°C x 30min.	NO	Interno - Internal

CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

CBT - TPC 37°C	≤100 UfC/1ml	ISO 4833-2003
Levadura y Moho-Yeast and Mould	≤10/1ml	ISO 25778-2008
E. Coli	≤10/1ml	ISO 16654-2001

INFORMACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (100g)

Calorías-Energy KJoule-Kcal	1194-298
Grasas Totales – Total Fats	26,0 g
De los cuales saturadas – of which saturated fatty acid	25,7 g
Carbohidratos totales – Total Carbohydrates	13,0 g
De los cuales son azúcares – of which sugar	11,0 g
Proteínas – Proteins	0,65 g
Sodio – Sodium	0,07 g
Equivalente de sal – Salt equivalent	0,19 g

INFORMACION DE ALÉRGENOS / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Dir. EEC 2003/89 .

<i>Alérgenos-Allergens</i>	<i>Presente-Presence</i>	<i>Ingrediente-Ingredients</i>
Cereales - <i>Cereals</i>		
Crustaceos y Mariscos - <i>Shellfish</i>		
Huevo - <i>Eggs</i>		
Pescado - <i>Fish</i>		
Nuez - <i>Nuts</i>		
Soja - <i>Soy</i>	√	Lecitina de soja – Soy Lecithin
Leche - <i>Milk</i>	√	Proteína de Leche- Milk protein
Frutos Secos - <i>Shell Fruits</i>		
Apio - <i>Celery</i>		
Mostaza - <i>Mustard</i>		
Semillas de Sesamo - <i>Sesame seed</i>		
SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l		

INFORMACION OGM / OGM INFORMATION

La política de IFFCO no consiente la utilización de Organismos Modificados Genéticamente para su producto final. *IFFCO GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT**Formato – Size**

200ml, 500ml, 1000ml, 10000 ml.

Envase tetra pack o Bag In Box .

*Tetra Pak or bag in box container.***TMC / MCT**

12 meses –months

Condiciones de almacenamiento y transporte - Storage and transport condition

Almacenar en lugar refrigerado a temperatura comprendida entre los +5° y +20°

Una vez abierto conservar en el frigorífico . No Congelar.

*Store in a cool place at temperature between +5° and + 20°**After use store in refrigerator. Do not freeze.***INFORMACION DE USO / USER INFORMATION**

Dejar en la nevera al menos 12 horas antes de su utilización. Montar a una temperatura comprendida entre los 8° y 12°C .

Una vez abierto, el contenido debe ser utilizado en 3-4 días.

*Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Whip between 8° and 12°C .Once opened, use the product in 3 – 4 days.***IFFCO ITALIA srl**

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE WWW.IFFCO.IT