

Código

Aprobado por

114000

Antonio Bernal

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH CHOCOBONEY

Código de producto	114000			
Descripción del producto	Salsa sabor chocolate con avellanas con trozos de galleta corte ideal para cobertura y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.			
Ingredientes	crema de cacao (Azúcar, aceite vegetal: girasol, cacao en polvo desgrasado 8%, suero en polvo leche, lactosa, aceite vegetal: palma, pasta de avellana 1%, emulgente: lecitina de girasol y aorma), Trozos de galleta (7%) (harina de trigo, emulgente: lecitina de soja, gasificante: bicarbonato de sodio, sal, acidulante: ácido cítrico, colorante: E-150a, edulcorante: sucralosa).			
Formato de venta	3 kg / 6 kg			
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.			
Información Sensorial				
Color	Marrón oscuro			
Olor	Chocolate con avellanas			
Sabor	Chocolate con avellanas			
Características físico-químicas				
Viscosidad-OICC (40°C)	1600-2200 mPa.s			
Límite de fluidez-OICC(40°C) Pascal	<8 Pa			
Humedad %	< 1 %			
Micrometría	<35 micras			
Materia grasa	30.5-33.5%			
Características microbiológicas				
Aerobios mesófilos	< 5.000 CFU/g			
Mohos	< 100 CFU/g			
Levaduras	< 100 CFU/g			
E. Coli	Ausencia			

28/07/2020

Fecha en vigor:

Remplaza:

Revisión:

Página:

0.01

1 de **3**



Salmonella	Ausencia			
Información Nutricional (Por 100 g)				
Valor energético	2.269 kJ			
	542 kcal			
Grasas	31,3 g			
de las cuales saturadas	1,6 g			
Hidratos de carbono	62,8 g			
de los cuales azúcares	32,8 g			
Fibra alimentaria	2,8 g			
Proteínas	3,3 g			
Sal	0,2 g			

Alérgenos		encia		Presencia		
		NO		SI	NO	
Cereales que contengan gluten ² y productos derivados.	Х		Frutos de cáscara y productos derivados.	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		Х	Apio y productos derivados.			
Huevos y productos a base de huevo.		Х	Mostaza y productos derivados.			
Pescados y productos a base de pescado.		Х	Granos de Sésamo y productos a base de granos de sésamo.			
Cacahuetes y productos a base de cacahuete.		Х	Dióxido de azufre y sulfitos ⁴		X	
Soja y productos a base de soja.	Х		Altramuces y productos a base de altramuces			
Leche ³ y sus derivados	Х		Moluscos y productos a base de moluscos.		Х	
² gluten , a saber trigo, centeno, ce	bada, d	avena,	⁴ en concentraciones superiores a 10	mg/kg	o 10	
espelta, kamut o sus variedades híbi ³ incluida la lactosa.			mg/litro en términos de SO2 total			
Contiene GLUTEN. Puede contener traza	ıs de soj	a y sus	derivados, cacahuete y sus derivados.			
223	00 Сп	ho blai	nco de plástico PP de 3ka con asa v to	ana		

Contiene GLUTEN. Puede contener trazas de soja y sus derivados, cacahuete y sus derivados.				
Envasado	22300 Cubo blanco de plástico PP de 3kg con asa y tapa, termosellado envasado en atmósfera protectora. Caja con dos unidades. 22302 Cubo blanco de plástico PPC de 6kg con asa y tapa, termosellado envasado en atmósfera protectora. Caja con dos unidades.			
Consumo preferente	Consumo preferente 18 meses desde su fecha de fabricación.			

Condiciones de almacenamiento

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.

Información General

Código	114000	Fecha en vigor:	28/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Remplaza:		Página:	2 de 3



Este producto cumple con los requisitos de la legislación vigente en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Y con la regulación de etiquetado, higiene, aditivos, contaminantes y pesticidas vigente.

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.

Nuestro servicio técnico ésta a su disposición para cualquier información complementaria.

Código	114000	Fecha en vigor:	28/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Remplaza:		Página:	3 de 3