

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH BLACK COOKIES

Código de producto	114001
Descripción del producto	Salsa sabor leche con avellanas con trozos de galleta ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.
Ingredientes	Azúcar, aceite vegetal (girasol), suero de leche en polvo, pasta de avellanas (1%), grasa vegetal (palma), emulgente (E-322), aromas, harina de trigo , cacao en polvo desgrasado, sal, gasificantes (E-500ii, E-503ii), jarabe de glucosa-fructosa
Formato de venta	3 kg / 6 kg
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.
Información Sensorial	
Color	Marfil- beige claro con pintas negras
Olor	Leche con avellanas
Sabor	Leche con avellanas
Características físico-químicas	
Viscosidad-OICC (40°C)	1600-2200 mPa.S
Límite de fluidez-OICC(40°C) Pascal	7-12Pa
Humedad %	< 1 %
Micrometría	< 32 micras
Materia grasa	28.5-31.5%
Características microbiológicas	
Aerobios mesófilos	< 5.000 CFU/g
Mohos	< 100 CFU/g
Levaduras	< 100 CFU/g
E. Coli	Ausencia
Salmonella	Ausencia

Código	114001	Fecha en vigor:	14/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Remplaza:		Página:	1 de 3



Información Nutricional (Por 100 g)

Valor energético	2.218 kJ 529 kcal
Grasas	28,3 g
de las cuales saturadas	4,7 g
Hidratos de carbono	66,0 g
de los cuales azúcares	57,7 g
Fibra alimentaria	0,1 g
Proteínas	2,4 g
Sal	0,7g

Alérgenos	Presencia			Presencia	
	SI	NO		SI	NO
Cereales que contengan gluten ² 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 ⁴		X
Soja y productos a base de soja.		X	Altramuces y productos a base de altramuces		X
Leche ³ y sus derivados	X		Moluscos y productos a base de moluscos.		X
² gluten , a saber trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas ³ incluida la lactosa.			⁴ en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO ₂ total		

Puede contener trazas de soja y sus derivados, trazas de huevo y sus derivados y trazas de sulfitos.

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

Almacenar en envase original en lugar fresco y seco alejado de luz directa y altas temperaturas. El producto con el paso del tiempo puede sufrir alteraciones en el color sin afectar a la calidad del producto.

Código	114001	Fecha en vigor:	14/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Reemplaza:		Página:	2 de 3



Información General

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 está a su disposición para cualquier información complementaria.

Código	114001	Fecha en vigor:	14/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Reemplaza:		Página:	3 de 3