

## ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

### CREMA CRUNCH BOMBONUT

<b>Código de producto</b>	114002				
<b>Descripción del producto</b>	Salsa sabor chocolate con avellanas con granos de sésamo garrapiñado ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.				
<b>Ingredientes</b>	Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao en polvo desgrasado (8%), <b>sésamo</b> (6%), suero de <b>leche</b> en polvo, <b>lactosa</b> , grasa vegetal (palma), pasta de <b>avellana</b> (1%,) emulgente (lecitina de girasol), aromas.				
<b>Formato de venta</b>	1 kg / 3 kg / 6 kg				
<b>Dosis Recomendada</b>	No requiere instrucción especial alguna.				
<b>Información Sensorial</b>					
Color	Marrón oscuro				
Olor	Chocolate con avellanas				
Sabor	Chocolate con avellanas				
<b>Características físico-químicas</b>					
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%				
<b>Características microbiológicas</b>					
Bacterias Aerobias	< 5000 CFU/g				
Mohos	< 100 CFU/g				
Levaduras	< 100 CFU/g				
Bacterias coliformes	Ausencia				
Enterobacterias	<10 CFU/g				
Salmonella (/25g)	Ausencia				
Código	114002	Fecha en vigor:	27/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Remplaza:		Página:	1 de 3



### Información Nutricional (Por 100 g)

Valor energético	2.303 kJ 551 kcal
Grasas	33,0 g
de las cuales saturadas	1,6 g
Hidratos de carbono	60,4 g
de los cuales azúcares	33,6 g
Fibra alimentaria	2,6 g
Proteínas	3,9 g
Sal	0,2 g

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

Puede contener trazas de soja y sus derivados, cacahuete y sus derivados.

<b>Envasado</b>	22002 Botella blanca BT1,2 de plástico PP de 1.200 g con tapón anti goteo. Caja con 6 unidades. 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.
<b>Consumo preferente</b>	Consumo preferente <b>18 meses</b> desde su fecha de fabricación.

Código	114002	Fecha en vigor:	27/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Remplaza:		Página:	<b>2 de 3</b>



### 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

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	114002	Fecha en vigor:	27/07/2020	Revisión:	0.01
Aprobado por	Antonio Bernal	Reemplaza:		Página:	<b>3 de 3</b>