

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CREMA DULCE DE LECHE

Código: 120132

1.2 Descripción

Crema pastelera premium, pasteurizada y lista para usar. Estable a la congelación y al horneado.

1.3. Composición cualitativa

DULCE DE LECHE (jarabe de glucosa y fructosa, leche entera en polvo, agua, azúcar, leche desnatada en polvo, conservante (E-202)), AGUA, AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1442), GLICERINA, ESPESANTES (E-460, E-466), CONSERVANTE (E-202), SAL, ACIDULANTE (E- 330).

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto: 6 kg o 20 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

3. APLICACIÓN

Crema lista para usar. Su textura cremosa permite usarla directamente en productos de panadería y pastelería como relleno horneable, debido a su gran estabilidad durante la cocción. También puede ser usada como relleno de inyección. Recomendable para productos congelados o frescos con una vida útil media-larga.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	Crema fina de color marrón claro	F-01
SABOR	a dulce de leche	F-01
°BRIX	58-63	F-02
pH	5,0-5,5	F-08
Aw	<0,9	I-18

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	< 100 ufc/g	ISO 21527:2008
Lysteria monocytogenes	Ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1053 KJ/100g	257 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	1,9	±0,5
Hidratos de carbono (g/100 g) de los cuales	58,0	±2
Azúcares	51,8	±2
Almidón	4,2	±1
Polioles	2,0	±0,5
Lípidos (g/100 g) de los cuales	1,4	±0,5
Saturadas	1,0	±0,5
Monoinsaturadas		
Poliinsaturadas		
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	0,5	±0,1
Sal (g/100 g)	0,2	±0,1

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	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
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
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 ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. 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.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.