

Ficha Técnica



Nome Creme Russo

Descrição Produto completo para a elaboração de creme russo, indicado para aplicações de pastelaria.

Cód. EAN 5609129211158

Ingredientes

Açúcar, gordura vegetal (palma e coco), amido modificado, soro de LEITE, xarope de glicose, emulsionantes: E472a e E322, LEITE em pó, proteínas do LEITE, espessantes: E401, E415, E450, E339 e E516, regulador de acidez: E263, corantes: E160a(i) e E160b(ii) e aromas.

Receita

Creme Russo: 1.000 g

Água ou Leite Frio: 1.000 g

Método de Aplicação

Bater o Creme Russo com varas, com água ou leite frio na velocidade máxima, até obter um preparado homogéneo.

Parâmetros Nutricionais

Valores Médios por 100g:

Energia:	2034 kJ / 484 kcal
Lípidos:	19 g
dos quais saturados:	18 g
Hidratos de carbono:	74 g
dos quais açúcares:	64 g
Proteína:	4,1 g
Sal:	0,52 g

Parâmetros Microbiológicos

	Limite de Rejeição:
Microorganismos totais a 30° C:	10.000 ufc/g
Enterobacteriaceae:	100 ufc/g
Leveduras:	1.000 ufc/g
Bolores:	1.000 ufc/g
Staphylococcus aureus:	10 ufc/g
Salmonella:	ausente em 25 g
Listeria monocytogenes:	ausente em 25 g

Informação sobre Alergéneos

Contém (via formulação): Leite.

Pode conter vestígios de (via contaminação cruzada): Glúten, Soja, Ovo, Frutos de casca rija e Sementes de sésamo.

Validade

9 meses após data de fabrico (ver embalagem).

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Apresentação

Sacos de 10 kg.