



COBERTURA BLANCA FRACCIONADA

Código: EK42319/C10LZ

Fecha Revisión 27/04/2023

DESCRIPCION PRODUCTO

Preparado blanco para confitería.
Disponible con certificación RSPO y KOSHER.

INGREDIENTES

AZÚCAR, GRASA VEGETAL FRACCIONADA Y TOTALMENTE HIDROGENADA (palmiste), **SUERO DE LECHE EN POLVO**, **LECHE ENTERA EN POLVO**, EMULGENTE (E-492, E-322 LECITINA DE GIRASOL, E-472c) Y AROMAS.

CADUCIDAD

9 meses a partir de la fecha de fabricación

ENVASES Y EMBALAJE

Caja de cartón con dos bolsas internas de plástico de polietileno, peso neto de 10 kg. Europalet de 80 x120 cm.
Saco de plástico de polietileno de peso neto 12 kg montados en Europalet de 80 x120 cm

CONSERVACION

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.
Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

APLICACIÓN

Calentar el producto mediante camisa de calor y agitación constante hasta los 45/50°C.
Aplicar sobre la pieza a unos 38/42°C para obtener la máxima calidad de secado y brillo. Si el secado se realiza en un túnel de frío se recomienda una temperatura de entrada al túnel de 4/6°C y de salida del túnel 10/12°C. HR < 55%.



CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

ASPECTO	Sólido color blanco marfil	Organoléptico E02
SABOR	lácteo	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	600 - 1200 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 6 Pa	Casson E05

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
Listeria monocytogenes	No detectado/25g	PNT 2985
Salmonella spp	No detectado/25g	PNT 2988

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Valor Energético (por 100gr.) KJ	2348
Valor Energético (por 100gr.) KCal	585
Proteínas (gr. / 100 gr.)	2,6 ± 0,5
Total Hidratos de Carbono (gr. / 100 gr.)	59,1 ± 2
De los cuales...	
Azucares	59,1 ± 2
Almidón	
Polialcoles	
Total Grasas (gr. / 100 gr.)	37,0 ± 2
De los cuales...	
Saturadas	34,7 ± 2
Monoinsaturadas	0,8 ± 0,05
Poliinsaturadas	
Colesterol	0,5 ± 0,05
Acidos grasos trans	<1 %
Fibra (gr. / 100 gr.)	0
Sal (Gr)	0,6 ± 0,05



ALÉRGENOS

SUSTANCIA	CONTIENE	
	SI	NO TRAZAS
CEREALES CON GLUTEN y productos derivados: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o variedades híbridas	X	
CRUSTÁCEOS y productos a base de crustáceos	X	
HUEVOS y productos a base de huevo	X	
PESCADO y productos a base de pescado	X	
CACAHUETES y productos a base de cacahuets	X	
SOJA y productos a base de soja		X
LECHE y sus derivados (incluida lactosa)	X	
FRUTO DE CASCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castaña de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia		X
APIO y productos derivados	X	
MOSTAZA y productos derivados	X	
GRANOS DE SÉSAMO y productos a base de granos de sésamo	X	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro expresado como SO ₂	X	
ALTRAMUCES y productos a base de altramuces	X	
MOLUSCOS y productos a base de moluscos	X	

Puede contener Leticina de Soja. Contiene Lactosa y proteína.

O.G.M.

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

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

IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización

CONTAMINANTES

Cumple con la legislación(UE)2023/915 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios y modificaciones posteriores.

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.

ETIQUETADO

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