

ESPECIFICACIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

CREMA CRUNCH BOMBONUT

Código de producto	114002				
Descripción del producto	Salsa sabor chocolate con avellanas con granos de sésamo garrapiñado ideal para coberturas y rellenos. Remover antes de usar. Producto exclusivo para uso profesional.				
Ingredientes	Azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao en polvo desgrasado (8%), sésamo (6%), suero de leche en polvo, lactosa , grasa vegetal (palma), pasta de avellana (1%,) emulgente (lecitina de girasol), aromas.				
Formato de venta	1 kg / 3 kg / 6 kg				
Dosis Recomendada	No requiere instrucción especial alguna.				
Información Sensorial					
Color	Marrón oscuro				
Olor	Chocolate con avellanas				
Sabor	Chocolate con avellanas				
Características físico-químicas					
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%				
Características microbiológicas					
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	Reemplaza:		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 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, cacahuete y sus derivados.

Envasado	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.
Consumo preferente	Consumo preferente 18 meses desde su fecha de fabricación.

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



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:	3 de 3