

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CREMA CUBANA

Código: 130001

1.2 Descripción

Preparado en polvo para elaborar crema pastelera en frío. La crema resultante es estable a congelación.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1414), ESPESANTE (E-401), AROMAS, CONSERVANTE (E-200), ACIDULANTE (E-334), y COLORANTES *(E-171, E-102, E-110).

* el uso de algunos colorantes puede tener efectos negativos en la actividad y atención de los niños.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Saco de papel con bolsa interior de plástico de 15 kg.

Bolsas de aluminio de 1 kg.

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

Desarrollar la *CREMA CUBANA* en agua o leche fría, en dosis de 400 g/l si se desarrolla con agua y 300 g/l si se desarrolla con leche. Mezclar hasta la dispersión total del producto.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

| Parámetro | Tolerancia | Método |
|---------------|----------------------------|--------|
| ASPECTO | polvo fino de color blanco | F-01 |
| OLOR | vainilla | F-01 |
| TEST PRÁCTICO | correcto | T-07 |

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 | máx. 500 ufc/g | ISO 21527:2008 |

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

| Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g) | 1645 KJ/100g | 388 Kcal/100g |
|--|--------------|---------------|
| Sacáridos | | |
| Edulcorante | | |
| de los cuales | | |
| Azúcares | 71 | ±3 |
| Almidón | 24 | ±2 |
| Polioles | | |
| Lípidos (g/100 g) | | |
| de los cuales | | |
| Saturadas | | |
| Monoinsaturadas | | |
| Poliinsaturadas | | |
| Ácidos grasos trans | | |
| Fibra dietética (g/100 g) | 3,8 | ±1 |
| Sal (g/100 g) | | |

6. ALÉRGENOS

| ALÉRGENO | CONTIENE | PUEDA CONTENER | 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 |
| 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 1829/2003 y la 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.