

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

CREMIN H

Código: 130009

1.2 Descripción

Preparado en polvo para elaborar crema pastelera en frío. Estable a la congelación y al horneado.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1414), DEXTROSA, ESPESANTE (E-401), CONSERVANTE (E-200), AROMA, ACIDULANTE (E-334), 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 peso neto: 15 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

400 g de Cremín NH/1000 g de agua. En un recipiente poner el agua a temperatura ambiente y añadir el CREMIN H de una sola vez. Agitar con un batidor durante 1 minuto. Pasados 3 minutos la crema estará lista para su uso.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	polvo fino de color blanquecino	F-01
OLOR	a vainilla	F-01
TEST PRÁCTICO	correcto	T-17

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
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)	1599 KJ/100g	382 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	0,00	±0,5
Hidratos de carbono (g/100 g)	95,4	±3
de los cuales		
Azúcares	70,3	±3
Almidón	24,7	±2
Polioles	0,00	±0,5
Lípidos (g/100 g)	0,0	±0,5
de los cuales		
Saturadas	0,00	±0,5
Monoinsaturadas	0,00	±0,5
Poliinsaturadas	0,00	±0,05
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	0,2	±0,1
Sal (g/100 g)	0,00	±0,5

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUUEDE 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			
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.