

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	09-149 Preparado para crema catalana <i>Producto semiacabado en polvo para preparaciones de repostería</i>
VIDA ÚTIL	36 meses a partir de la fecha de fabricación
MODALIDADES DE CONSERVACIÓN:	CONSERVAR EL PRODUCTO EN UN LUGAR SECO Y ALEJADO DE FUENTES DE CALOR. EL PRODUCTO TERMINADO DEBE CONSERVARSE EN EL FRIGORÍFICO (+4 °C).

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Ingredientes: Azúcar, almidón modificado, jarabe de glucosa, grasas vegetales (palma, palmiste), espesantes: E417, E339ii, E401, aromas, gelatina, proteínas de **la leche**, emulsionantes: E471, E472a, estabilizantes: E450ii, E516, colorante: E160a.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones posteriores. – Alérgenos: el producto contiene leche y derivados. Puede contener huevos, frutos secos, cacahuetes y sésamo.

Reg. UE 828/2014 - Sin gluten.

El producto no contiene OMG ni ingredientes derivados de OMG según los Reglamentos CE 1829/03 y 1830/03.

Peso neto	2520 g
Envase primario	Bolsa de plástico multicapa [Bolsa (Other 7)→ Plástico]
Envase secundario	Estuche [Cartón (C/PAP81)→ Papel]
Embalaje terciario	Caja de cartón [Cartón ondulado (PAP20)→ Papel]
Unidad de venta	Caja compuesta por 2 estuches – Cada estuche contiene 7 paquetes de 180 g
Dimensiones de la caja	250 x 225 x 240 h (mm)
Paletización	15 cajas por capa – 4 capas por palé

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: preparado en polvo para la elaboración de postres de cuchara con el sabor típico de la crema catalana.

Color: amarillo anaranjado.

Sabor: típico de la crema catalana.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

Reg. (CE) 396/2005 - Reg. (UE) 2022/1428 - Reg. (UE) 2023/915 y modificaciones posteriores.

Humedad: 2,4 % máx.

Cenizas: 2 %

Azúcares: 61 %

Grasas: 9,3 %

Cuerpos extraños: ausentes

Metales pesados: dentro de los límites legales.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 y modificaciones posteriores.

CBT: < 1000 UFC/1 g
Mohos: < 10 UFC/1 g
Levaduras: < 10
UFC/1 g
Coliformes: < 12 UFC/1 g en 4 muestras y no más de 110 UFC/1 g en 1 muestra. Staphylococcus aureus: < 0,3 UFC/1 g en 4 muestras.
Salmonella: ausente en 25 g.

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

1) Diluir el contenido de un sobre en 500 ml de nata y 500 ml de leche frescas y frías de la nevera y mezclar el Batir con una batidora de mano durante un minuto. 2) Verter la crema en copas adecuadas y dejar enfriar al menos 2 horas en la nevera (+4 °C). 3) Antes de servir, espolvorear con azúcar y caramelizar con una llama o un soplete.

Valores nutricionales medios por cada 100 g de producto semielaborado

Reg. UE 1169/2011

Energía: 1748 kJ / 418 kcal
Grasas: 5,9 g
- de los cuales saturados: 4,9 g
Hidratos de carbono: 80,9 g
- de los cuales azúcares: 72,6 g
Proteínas: 4,1 g
Sal: 0,25 g

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados según el Reglamento (CE) n.º 1999/2 de 22 de febrero de 1999

PESTICIDAS

El producto cumple con la legislación italiana y europea vigente.

TRANSPORTE

Vehículos aptos para el transporte según el Reglamento (CE) n.º 852/2004