

FICHA TÉCNICA

PRODUCTO	09-150 Preparado en polvo para crema bávara de yogur <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, **leche** desnatada en polvo, almidón modificado, jarabe de glucosa, gelatina, grasas vegetales (palma, palmiste), emulsionantes: E472a, E471, correctores de acidez: E339(ii), E450(iii), E330, aroma natural de yogur, aromas, espesantes: E401, E516, proteínas de **la leche**.

Directiva CE 2003/89 y modificaciones posteriores. – Alérgenos: contiene leche y derivados.

Puede contener **huevos, frutos secos, cacahuetes, sésamo. Reg.**

UE 828/2014 – Sin gluten

Peso neto	2520 g
Embalaje 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 de cartón compuesta por 2 estuches – Cada estuche contiene 7 sobres 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 elaborar el típico postre bávaro con yogur. Color: blanco

Sabor: el producto final es una crema excelente con notas de yogur.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICO-FÍSICAS

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

pH: $3,8 \pm 0,2$ (valor en solución de leche al 10 % p/p) Grasas:

6,0 % $\pm$ 0,5 %

Humedad: 2 % máx.

Cenizas: máx. 1,6 %

Azúcares: 53 % $\pm$ 2 %

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Producto microbiológicamente estable. Carga

bacteriana total: < 1000 UFC/1 g Mohos: < 10

UFC/1 g

Levaduras: < 10 UFC/1 g

Coliformes: < 12 UFC en 4 muestras y no más de 110 UFC/g en 1

muestra. Salmonella: ausente en 25 g.

PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

- 1) Diluir el contenido de un sobre (180 g) en 500 ml de leche y 500 ml de nata, ambos frescos y fríos de nevera, y batir en la batidora de bol durante 5 minutos a velocidad media
- 2) Verter en los moldes y colocarlos en el frigorífico a +4 °C durante 3-4 horas. Maduración en frío.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100 G DE PRODUCTO (semielaborado)

Energía: 1726 kJ / 413 kcal
Grasas: 8,1 g
- de los cuales, ácidos grasos saturados: 5,1 g
Hidratos de carbono: 75 g
- de los cuales azúcares: 54 g
Proteínas: 9,5 g
Sal: 0,80 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