

Ficha técnica

PRODUCTO Nombre comercial	09-172 Mezcla en polvo para crema pastelera de mango <i>Producto semiacabado en polvo para preparaciones de repostería</i>
VIDA ÚTIL VIDA ÚTIL RESIDUAL MÍN. MÉTODOS DE ALMACENAMIENTO:	36 meses a partir de la fecha de producción > 24 meses ALMACENAR EL PRODUCTO EN UN LUGAR SECO, ALEJADO DEL CALOR EL PRODUCTO TERMINADO DEBE ALMACENARSE EN EL FRIGORÍFICO (+4 °C).

REQUISITOS PRINCIPALES

Ingredientes: azúcar, mango liofilizado (34 %), grasas vegetales (palma, palmiste), espesantes: E417, E339ii, E401, aromatizante, gelatina alimentaria, **proteínas de leche**, emulsionantes: E471, E472a, estabilizantes: E450ii, E516, regulador de la acidez: E330, colorante: E160a.

Directiva 2003/89/CE y modificaciones y adiciones posteriores - Alérgenos: contiene leche y derivados de la leche. Puede contener **huevos, frutos secos, cacahuetes y sésamo.**

Reglamento UE 828/2014 - Sin gluten.

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

<i>Unidad de venta</i>	Caja de cartón primaria compuesta por 2 cajas de cartón secundarias Cada caja de cartón secundaria contiene 4 bolsas La unidad de venta contiene 8 bolsas
<i>Peso de una bolsa</i>	300 g
<i>Peso neto</i>	2400 g
<i>Peso bruto</i>	~ 2500 g
<i>Embalaje</i>	Envase primario: sobre de plástico conforme al Reglamento (CE) n.º 1935/2004, en su versión modificada. Código de reciclaje [Otros 7→ Plástico] Embalaje secundario: cartón [PAP21→ Papel]
<i>Palé EPAL (120 x 80)</i>	Unidad de venta / Capa: 15 – Capas / Palés: 4
<i>Palé EE. UU. (120 x 100)</i>	Unidad de venta / Capa: 20 – Capas / Palés: 5

REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS

Aspecto: polvo listo para mezclar para elaborar un delicioso postre de mango.

Color: naranja claro.

Sabor: el postre final, elaborado según la receta sugerida, permite obtener un delicioso postre de mango con sabores intensos y frescos.

REQUISITOS QUÍMICOS Y FÍSICOS

Reglamento (CE) n.º 396/2005 - Reglamento (UE) n.º 2022/1428 - Reglamento (UE) n.º 2023/915, en su versión modificada

pH: 7,0 ± 0,2 en solución acuosa al 10 %

Humedad: 3 % máx.

Cenizas: 2 %

Azúcares: 60 %

Grasa: 13,5 %

Cuerpos extraños: Ausentes

Metales pesados: dentro de los límites legales

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS

Reg. (CE) 2073/2005 - Reg. (CE) 1441/2007 en su versión modificada

TVC: < 10 000 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.

VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR CADA 100 g DE PRODUCTO SEMIACABADO

Reg. (UE) n.º 1169/2011, en su versión modificada

Valor energético: 1648 kJ / 390 kcal
Grasas: 5,9 g
- de los cuales, ácidos grasos saturados: 4,9 g
Hidratos de carbono: 82 g
- de los cuales azúcares: 63 g
Proteínas: 2,1 g
Sal: 0,25 g

Consejos de uso

INSTRUCCIONES: 1) Disuelva el contenido de una bolsita en 1 litro de agua tibia (50 °C), batiendo con una batidora de mano durante 2 minutos. 2) Vierta la mezcla en los vasitos y deje enfriar durante al menos 2 horas en el frigorífico a +4 °C.

DECLARACIONES DE CONFORMIDAD

RADIACIÓN IONIZANTE

El producto no ha sido irradiado y no contiene ingredientes que hayan sido irradiados de conformidad con 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