



FICHA TÉCNICA
CHOCOCREM DELIT
INYECT BLANCA

Código: 7772006160
Formato envase: Cubo 6 Kg
Fecha revisión: 27/06/2018
Edición: E-01

DESCRIPCIÓN

Crema blanca con leche para inyectar productos de bollería.

INGREDIENTES

Azúcar, aceite vegetal (girasol, soja y colza en proporciones variables), suero de leche en polvo, leche entera en polvo, grasa vegetal (palma) emulgente: lecitina de soja* E-322, aroma, antioxidantes: E-306 y E-304i.

APLICACIÓN

Rellenos de pastelería y bollería después del horneado.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Crema fluida	Olor: Típico
Color: Blanco	Sabor: Lácteo

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Tamaño de partícula: < 30 µm

Humedad: < 1,5%

Viscosidad: 2000 - 2800 mPa·s

Límite de fluencia: < 20 Pa

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 10000 u.f.c./g

Mohos y levaduras: < 100 u.f.c./g

Salmonella: Ausencia/25g

Enterobacterias: < 10 u.f.c./g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	563 Kcal	2239 KJ
Proteínas:	2,3 g	
Hidratos de carbono:	62,5 g	
de los cuales azúcares:	62,5 g	
Fibra:	0 g	
Grasas:	33,2 g	
de las cuales saturadas:	4,6 g	
Sal:	1,03 g	

FECHA DE CADUCIDAD

12 meses desde la fecha de fabricación.

CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Almacenar en envase original en lugar limpio, fresco, seco y sin olores, alejado de fuentes directas de luz y calor. Temperatura entre 15 y 25°C; humedad relativa máxima 65%. Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto. Se recomienda buenas prácticas de higiene y manipulación.

MODO DE EMPLEO / DOSIFICACIÓN

Aplicación directa sobre las elaboraciones ya cocidas mediante espátula, manga o inyectora.

ALÉRGENOS

Cereales que contengan gluten y derivados (*1):	-
Crustáceos y productos derivados:	-
Huevos y productos derivados:	-
Pescado y productos derivados:	-
Cacahuets y productos derivados:	-
Soja y productos derivados:	Sí
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	Sí
Frutos de cáscara (*2):	T Avellana
Apio y productos derivados:	-
Mostaza y productos derivados:	-
Granos de sésamo y productos derivados:	-
Dióxido de azufre y sulfitos (*3):	-

- : Ausencia de alérgeno T : Puede contener trazas

(*1) Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut e híbridos.

(*2) Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, pistachos, nueces de Brasil, nueces de macadamia o nueces de Australia y sus derivados.

(*3) Concentraciones > 10 mg/Kg o 10 mg/l expresados como SO₂.

Nota: * La lecitina de soja esta sujeta a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

OMG's

En base a la información suministrada por sus proveedores ninguno de los ingredientes empleados en la elaboración de su gama de productos, contiene organismos modificados genéticamente (O.M.G.)