



FICHA TÉCNICA
CROCDELIT ALMENDRA

Código: 7773035000

Formato envase: Cubo 3,5 Kg

Fecha revisión: 27/06/2018

Edición: E-01



DESCRIPCIÓN

Crocanti de almendra elaborado con frutos secos seleccionados. Producto crujiente (no se reblandece) y estable.

INGREDIENTES

Azúcar y almendra troceada tostada.

ORIGEN: España /USA

APLICACIÓN

Elaboración de canteado de tartas y pasteles, decoraciones, inclusiones, toppings, galletas y chocolate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Textura crujiente	Olor: Típico
Color: Tostado	Sabor: Típico

Materias extrañas: Ausencia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0,5 - 2,0%

Grado de acidez: < 1%

Tamaño: 2 - 4 mm

Índice de peróxidos: < 3 mEq O₂/Kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos: < 10000 u.f.c./g

Mohos y levaduras: < 500 u.f.c./g

Salmonella: Ausencia/25g

Escherichia coli: < 10 u.f.c./g

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

Clostridium sulfito-reductores: < 1000 u.f.c./g

Staphylococcus aureus: < 10 u.f.c./g

Listeria monocytogenes: Ausencia/25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g)

Valor energético:	458 Kcal	1926 KJ
Proteínas:	6,3 g	
Hidratos de carbono:	72,1 g	
de los cuales azúcares:	66,1 g	
Fibra:	3,9 g	
Grasas:	15,2 g	
de las cuales saturadas:	1,35 g	
Sal:	0,06 g	

FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

10 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°C y 25°C; humedad relativa máxima 60%. 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 el producto a decorar o intrusionar. Una vez abierto el envase retirar del mismo lo que se vaya consumiendo en el proceso de fabricación, el resto se debe conservar, cubriendo la superficie del producto con papel parafinado.

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:	-
Leche y productos derivados (incluida lactosa):	-
Frutos de cáscara (*2):	Sí * Almendra
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: * Puede contener trazas de avellana y nuez.

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.)

Elaborado y revisado: Esther Gayoso
(Dpto. Calidad)

BACK EUROP ESPAÑA, S.L.

Gibraltar, 20 – P.I. Masía d'Espi – 46930 Quart de Poblet (Valencia)

Tel. 96 154 47 24 – Fax 96 153 95 20 – back-europ@back-europ.es – www.back-europ.es – www.delitebe.com