

## 1. DESCRIPCIÓN

**DENOMINACIÓN PRODUCTO:** CREMA PASTELERA

**CÓDIGO DE PRODUCTO:** FLR006

**MARCA:** PROMOLAC

**DESCRIPCIÓN:** Preparado completo para la elaboración de crema pastelera.

**USO FINAL:** Preparado alimenticio para su uso en hostelería, restauración y catering.

**INGREDIENTES:** Azúcar, almidón modificado, estabilizante E401, carbonato cálcico, aroma y colorantes E102 y E110. Puede contener trazas de **gluten, soja, leche y huevo**.

**Puede tener efectos negativos sobre la actividad la atención de los niños.**

## 2. REQUISITOS TÉCNICOS

### 2.1 INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Valores medios aproximados por 100g de producto)

Valor energético	1631kJ / 384 kcal
Grasas	0 g
De las cuales saturadas	0 g
Hidratos de carbono	96 g
De los cuales azúcares	66 g
Proteínas	0,09 g
Sal	0,07 g

### 2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 100 ufc/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 ufc/g
Salmonella	Aus. en 25 g

### 2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

**Color:** amarillo claro

**Olor:** dulce

**Textura:** polvo

**Apariencia:** polvo amarillo claro con olor dulce

### 3. INFORMACIÓN ALÉRGENOS

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011.

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo – como espelta y trigo khorasan-, centeno, cebada, avena o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	SI
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	SI
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	SI
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO <sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituídos conforme a las instrucciones del fabricante.	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO

### 4. OGM

De acuerdo con los Reglamentos (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 relativo a trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

- Este producto no contiene OGMs.
- Este producto no contiene ingredientes (tal y como está definido en el artículo 2.2(f) en la Regulación (UE) N°1169/2011) derivados de OGMs.

### 5. RADIACIONES IONIZANTES

Certificamos que la materia prima y el producto acabado no están sometidos a ningún tipo de radiación.

### 6. ENVASE

**Tipo de envase:** Bolsa de polietileno

**Unidades por caja:** 10 unidades

**Peso neto por unidad:** 1 kg

**Vida útil del producto:** 24 meses

**7. CONSERVACIÓN ÓPTIMA**

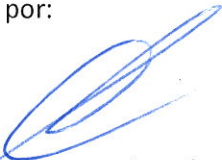
Mantener en lugar fresco y seco. Una vez abierto mantener en un recipiente que cierre herméticamente para conservar las características del producto.

**8. USO ESPERADO DEL PRODUCTO/MODO DE EMPLEO**

- Mezclar 1 kg de crema pastelera en 2,650 litros de agua a temperatura ambiente.
- Guardar en refrigeración para que adquiera más consistencia.

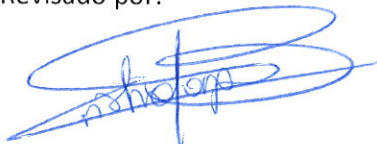
**Población de destino:** producto destinado a toda la población, a excepción de las personas alérgicas o intolerantes a alguno de los componentes.

Elaborado por:



Fecha y firma: 22/5/18

Revisado por:



Fecha y firma: 22/05/2018

Aprobado por:



Fecha y firma: 22/5/18