

1. DESCRIPCIÓN

DENOMINACIÓN PRODUCTO: POSTRE CREMOSO SABOR FRESA

CÓDIGO DE PRODUCTO: PCR003

MARCA: PROMOLAC

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de cremoso sabor fresa.

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

INGREDIENTES: Leche en polvo desnatada, almidón de patata, azúcar, grasa vegetal de coco, suero de leche, acidulante E-330, estabilizante E-339(ii), aroma, antioxidante E-306, edulcorante E-951 y colorante natural carmín de cochinilla. Contiene una fuente de fenilalanina. Puede contener trazas de **gluten, soja y huevo**.

REQUISITOS TÉCNICOS

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

Valor energético	1786 kJ / 424 kcal
Grasas	13 g
De las cuales saturadas	11 g
Hidratos de carbono	65 g
De los cuales azúcares	41 g
Proteínas	12 g
Sal	1,4 g

2.2 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aerobios mesófilos	Máx. 100.000 ufc/g
Enterobacterias	Máx. 100 ufc/g
Hongos y levaduras	Máx. 500 ufc/g

2.3 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Color: rojizo

Olor: a fresa

Textura: polvo

Apariencia: polvo rojizo con olor a fresa

2. 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)	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 ₂ 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

3. 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) Nº1169/2011) derivados de OGMs.

4. RADIACIONES IONIZANTES

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

5. ENVASE

Tipo de envase: Bolsa de polietileno

Unidades por caja: 10

Peso neto por unidad: 1 kg

Vida útil del producto: 24 meses

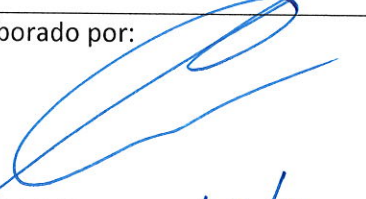
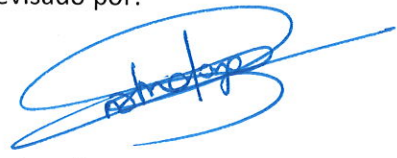
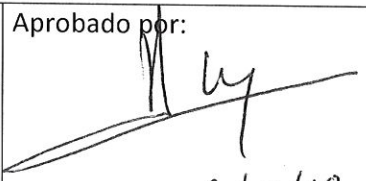
6. CONSERVACIÓN ÓPTIMA

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

7. USO ESPERADO DEL PRODUCTO/MODO DE EMPLEO

- Dispersar el contenido de la bolsa en 5 litros de agua fría.
- Batir con un túrmix durante 1-3 minutos hasta que no quedan grumos y estará listo para servir.
- Guardar en refrigeración para que adquiera más textura.

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: 20/12/18	Revisado por:  Fecha y firma: 20/12/2018	Aprobado por:  Fecha y firma: 20/12/18
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------