

FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03

Revisión: 4

Fecha: 18/01/2017 Página 1 de 1

DENOMINACIÓN:

CREMA DE CHAMPIÑONES

CÓDIGO DE PRODUCTO:

SCR001

DESCRIPCIÓN: Preparado completo para la elaboración de crema de champiñones.

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

RENDIMIENTO: 12,5 litros

INGREDIENTES:

Almidón de maíz

Sal

Puré de patatas

Potenciador de sabor E-621 Grasa vegetal de coco

Suero de leche

Aroma Cebolla

Champiñones (0,8%) Estabilizante E-341(iii)

Azúcar

Antioxidante E-320

Colorante natural riboflavina-5'-fosfato

Puede contener trazas de gluten, soja y huevo.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético : 340 kcal (1432 kJ)
Grasas : 8,6 g
De las cuales saturadas : 7,3 g
Hidratos de carbono : 58 g
De los cuales azúcares : 9,2 g
Fibra : 1,5 g
Proteínas : 6,9 g

Sal : 17 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Bacillus cereus : Máx. 1.000 ufc/g
Staphylococcus aureus : Máx. 1.000 ufc/g
Clostridium perfringens : Máx. 1.000 ufc/g
Salmonella : Aus. en 25 g

MODO DE EMPLEO:

- . Dispersar el contenido de la bolsa en 3 litros de agua fría o tibia.
- Verter esta mezcla en 9,5 litros de agua hirviendo.
- . Calentar de nuevo hasta ebullición y mantener hirviendo durante 5 minutos, removiendo a menudo.

PRESENTACIÓN: TIPO DE ENVASE

DDECENTACIÓN.

: Estuche con bolsa interior de polietileno metalizado

UNIDADES POR CAJA : 12 unidades

PESO NETO : 875 g

CONDICIONES ALMACENAJE : Lugar fresco y seco (10-25°C)

CADUCIDAD : 24 meses

Fecha y firma: 18/01/2017 Fecha y firma: 18/01/2017 Fecha y firma: 18/01/2017

PRODUCTO:

CREMA DE CHAMPIÑONES 875 G SOUPEEX



SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDE CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	SI
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	SI	-
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	SI
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	NO	NO
FRUTOS DE CÁSCARA: almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces macadamia y nueces de Australia Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	NO	NO
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	NO	NO
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	NO	NO
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	NO	NO
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	NO
GRANOS DE SÉSAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	NO	NO
ANHÍDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2	NO	NO

OMGs Y ALIMENTOS IRRADIADOS	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE O POSIBLE CONTENIDO EN TRAZAS	
1) Alimentos modificados genéticamente:	SI	NO
De acuerdo con el reglamento 1829/2003 de la CE, se consideran alimentos modificados genéticamente, aquellos que contengan o estén compuestos por OMG (organismos modificados genéticamente) o que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG.		X
2) Productos irradiados:	SI	NO
La irradiación de alimentos o pasteurización en frío mediante rayos X o gamma, se utiliza para reducir la presencia microbiana o alargar la vida útil del producto.		X

Lista de alérgenos de acuerdo al Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. En base a esta información, se sugiere analizar el producto antes de su utilización en un producto final. Promolac se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento.

Cumplimentado por: DPTO. DE CALIDAD PROMOLAC ESPAÑA S.A.

Fecha: 18/01/2017