



FICHA TÉCNICA

Cód: DPPR-07-03
Revisión: 7
Fecha: 27/10/2016
Página 1 de 1

DENOMINACIÓN: CREMA DE MARISCO

CÓDIGO DE PRODUCTO: SCR004

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

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

RENDIMIENTO: 12,5 Litros

INGREDIENTES:

Almidón de maíz

Harina de **trigo**

Sal

Grasa vegetal parcialmente hidrogenada de palma

Extracto de **crustáceos** (7%)

Potenciador de sabor E-621

Tomate

Cebolla

Estabilizantes E-412 y E-341(iii)

Ajo

Especias

Colorante E-160a

Azúcar

Contiene **gluten** y **crustáceos**. Puede contener trazas de **pescado, moluscos, soja y leche**.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valores medios aproximados por 100 g. de producto

Valor energético	: 341 Kcal (1433 KJ)
Grasas	: 10 g
De las cuales saturadas	: 5,8 g
Hidratos de carbono	: 51 g
De los cuales azúcares	: 3,3 g
Fibra	: 2,2 g
Proteínas	: 9,4 g
Sal	: 19 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	: Estuche con bolsa interior de polietileno
UNIDADES POR CAJA	: 12 unidades
PESO NETO	: 900 g
CONDICIONES ALMACENAJE	: Lugar fresco y seco (10-25°C)
CADUCIDAD	: 24 meses

Elaborado por:

Fecha y firma: 27/10/2016

Revisado por:

Fecha y firma: 27/10/2016

Aprobado por:

Fecha y firma: 27/10/16

PRODUCTO: CREMA DE MARISCO 900 g	
--	---

SUSTANCIA ALERGÉNICA	PRESENTE EN EL PRODUCTO COMO INGREDIENTE	PUEDA CONTENER TRAZAS
	SI/NO	SI/NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) Y PRODUCTOS DERIVADOS	SI	-
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	NO	SI
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	NO	SI
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	NO	NO
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	SI
CRUSTÁCEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	SI	-
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	NO	SI
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: 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.	SI	NO X
2) Productos irradiados: 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.	SI	NO X

Lista de Alérgenos de acuerdo Directiva 2007/68/CE que modifica el anexo III bis de la Directiva 2000/13/CE. 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: 27/10/2016