



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

**CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG.**

Fecha vigor: 18/06/2017


Rev. 1

## ÍNDICE

1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO
2. USO PREVISTO/INGREDIENTES
3. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO
4. PARÁMATROS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS ORIENTATIVOS
5. VALORES NUTRICIONALES
6. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN
7. CONDICIONES DE TRANSPORTE
8. ETIQUETADO
9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
10. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD
11. LEGISLACIÓN APLICABLE

## CONTROL DE REVISIONES

Nº Rev.	Fecha	Motivo de modificación

	ELABORADO Y REVISADO	APROBACIÓN CLIENTE
<b>FECHA</b>	18/06/2018	
<b>NOMBRE</b>	Alejandro Gil Albertelli	
<b>PUESTO</b>	Gerente	
<b>FIRMA</b>		



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

## CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG.

Fecha vigor: 18/06/2017

Rev. 1

### 1. DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

**Denominación legal:** Crema de confitería.

**Denominación comercial:** Crema de chocolate blanco 1 kg.

### 2. USO PREVISTO / INGREDIENTES

**Uso previsto:** Ideal para utilizar como relleno en elaboraciones de pastelería y bollería horneadas. Ideal como relleno en bollería congelada.

**Ingredientes:** azúcar 54,5% ; grasa vegetal (palma, girasol) en proporciones variables 27,5% ; almidón modificado 10,0% ; lactosa (**leche**) 5,0% ; pasta de **almendras** 2,0% ; emulgente : lecitina de **soja** 1,5% ; vainillina <1%.

**Alérgenos:** LECHE, FRUTOS SECOS CON CÁSCARA, SOJA.

### 3. DEFINICIÓN ESTABLECIDA PARA EL PRODUCTO

Crema de confitería 1.000 gr.

### 4. PARÁMETROS FÍSICOS-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

PARÁMETROS QUÍMICOS	HUMEDAD	máx. 1,50 %
	CONTENIDO TOTAL DE GRASA	28,9 % +/-1,5
PARÁMETROS FÍSICOS	VISCOSIDAD PLÁST. CASSON	850-1700 mPa.s
	LÍMITE DE FLUJO CASSON	36,0-61,0 Pa



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

## CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG.

Fecha vigor: 18/06/2017

Rev. 1

	FINURA	12-30% de la materia seca desgrasada es >30 micras
<b>CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>	RECUENTO TOTAL EN PLACA	Máx 5000/g
	LEVADURAS	Máx 50/g
	HONGOS	Máx 50/g
	ENTEROBACTERIAS	Máx 10/g
	COLIFORMES	Máx 10/g
	E.COLI	Ausencia/g
	SALMONELLA	Ausencia /25g

## 5. VALORES NUTRICIONALES

Información nutricional (por cada 100 g.)	
Energía	538Kcal/2250 Kj
Hidratos de carbono	68,8g/100g
De los cuales:	
Azúcares	59,1g/100g
Fibra	0,3 /100g
Grasa	28,9g /100g
De los cuales:	
Ácidos grasos saturados	5,1g/100g
Ácidos grasos mono-insaturados	7,4g/100g
Ácidos grasos poli-insaturados	15,3g/100g
Ácidos grasos trans	0,1g/100g
Proteínas	0,6g/100g
Sal	0,00g/100g

## 6. MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

Tarrinas transparentes con cierre hermético.



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG.

Fecha vigor: 18/06/2017

Rev. 1

## 7. CONDICIONES DE TRANSPORTE

En vehículos apropiados para este fin, garantizando la temperatura de conservación del producto, tanto en las operaciones de carga y descarga como durante su trayecto.

## 8. ETIQUETADO

- ✓ Denominación de venta del producto.
- ✓ Lote de fabricación.
- ✓ Fecha de producción.
- ✓ Fecha de duración mínima.
- ✓ Peso neto del producto.
- ✓ Ingredientes.
- ✓ Condiciones de conservación.
- ✓ Identificación de la empresa.
- ✓ Número del registro sanitario.

## 9. CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y seco.

## 10. DATOS DE LOTE, CADUCIDAD Y TRAZABILIDAD

**Características del lote:** Código numérico que permite la trazabilidad del producto.

**Vida útil del producto:** Consumir preferentemente antes de los 9 meses de fabricación, según se indica en la fecha de caducidad de la etiqueta.

**Sistema de trazabilidad:** Por número de lote.



# FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

**CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 1 KG.**

Fecha vigor: 18/06/2017

Rev. 1

## **11. LEGISLACIÓN APLICABLE**

Este producto cumple con los requisitos de la legislación europea y nacional aplicable.