

FICHA TÉCNICA "SERGEL"



CÓDIGO: 80315

PESO NETO: 3 kg

NOMBRE COMERCIAL

PASTA GALLETA

PRODUCTO DE USO PROFESIONAL NO DESTINADO A LA VENTA AL DETALLE

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO

Semielaborado en pasta al sabor de galleta de vainilla para la preparación de helado artesanal y para la pastelería

DOSIFICACIÓN DE USO:

60 g por kg de base blanca.

INGREDIENTES Y ALERGENOS

*Jarabe de glucosa,
azúcar, leche condensada azucarada, agua, yema de huevo pasteurizado,
aromas, almidón modificado, sal, colorantes: carotenos, extracto de pimentón.*

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Humedad: max 30 %

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valor medio) por cada 100 g de producto

VALOR ENERGÉTICO	Kj	1239,4
	Kcal	296,2
GRASAS	g	3,7
DE LAS CUALES ÁCIDOS GRASOS SATURADOS	g	1,5
HIDRATOS DE CARBONO	g	62,9
GLUCIDOS DE LOS CUALES AZÚCARES	g	46,2
PROTEÍNAS	g	2,6
SAL	g	1,3

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:

CARGA BACTERIANA TOTAL	inferior a 5000 ufc/ g
MOHOS	inferior a 100 ufc/ g
LEVADURAS	inferior a 100 ufc/ g
ENTEROBACTERIAS	inferior a 100 ufc/ g
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	inferior a 20 ufc/ g
SALMONELAS	Ausente en 25 g
CONSERVABILIDAD	24 meses en envase original e integro

ALÉRGENOS:

LISTA DE LAS SUSTANCIAS ALERGÉNICAS SEGÚN EL REG. (UE) 1169/2011

	¿El alérgeno está presente en el producto semielaborado como ingrediente?	¿El alérgeno está presente en la línea de producción?	¿El alérgeno está presente en la planta?	¿Posible contaminación cruzada en el producto?
<u>Cereales con gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas) y productos derivados</u>	NO	SI	SI	NO
<u>Productos a base de crustáceos y mariscos</u>	NO	NO	NO	NO
<u>Pescado y productos pesqueros</u>	NO	NO	NO	NO
<u>Huevos y productos a base de huevo</u>	SI	SI	SI	
<u>cacahuets y productos a base de cacahuets</u>	NO	SI	SI	NO
<u>soja y productos a base de soja</u>	NO	SI	SI	SI
<u>Leche y productos derivados de la leche</u>	SI	SI	SI	
<u>Apio y productos a base de apio</u>	NO	NO	NO	NO
<u>Mostaza y productos a base de mostaza</u>	NO	NO	NO	NO
<u>Frutos secos: almendras (Amigdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces comunes (Juglans regia), anacardos (Anacardium storico), nueces (Carya illinoensis), nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia Vera) nueces de Queensland (Macadamia ternifolia) y productos derivados</u>	NO	SI	SI	SI
<u>Semillas de sésamo y productos a base de sésamo</u>	NO	NO	SI	NO
<u>altramuz y derivados</u>	NO	NO	NO	NO
<u>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones más altas de 10 mg / kg o 10 mg / l expresados como SO₂.</u>	NO	NO*	NO	NO
<u>Moluscos y derivados</u>	NO	NO	NO	NO

* En concentración > 10 mg / kg

la formulación de este producto no prevé la adición intencional del alérgeno, pero no se excluye la presencia en trazas (mg / kg) debido a contaminación accidental