FICHA TÉCNICA "SERGEL"

CÓDIGO 80359

PESO NETO: 3Kg

SIN GLUTEN
SEM GLÚTEN
SANS GLUTEN

NOMBRE COMERCIAL:

PASTA VAINILLA BOURBON

PRODUCTO DESTINADO PARA EL USO PROFESIONAL, NO PARA LA VENTA AL POR MENOR **DENOMINACIÓN**

DEL ALIMENTO

Productos semi elaborados en pasta para la preparación de helados caseros crema con sabor vainilla

DOSIFICACIÓN PARA EL EMPLEO

50g producto + 1Kg base blanca

COMPOSICIÓN Y ALERGENOS

Azúcar, sirope de glucosa, acqua, yema de **huevo** pausterizada, aroma, sal, espesante: agar-agar, pectina, semilla de vainilla, colorantes: caroteni, estrato de vainilla bourbon (0,1%).

ASPECTO

Amarillo anaranjado

CARÁCTERÍSTICAS QUÍMICAS

HUMEDAD	Max 30	%

VALOR CALORICO MEDIO EN 100 G DE PRODUCTO

ENERGIA	**Kj**	**1179,0**
	Kcal	**278,0**
GRASA	**g**	**1,1**
de las cuales saturadas	**g**	**0,4**
CARBOHIDRATOS	**g**	**66,0**
de los cuales azúcares	**g**	**55,0**
PROTEINAS	**g**	**0,6**
SAL	**g**	**0,91**

CONSERVACIÓN 24 meses en la confección original

ALERGENOS:

LISTA DE SUSTANCIAS ALERGENAS SEGÚN REG. (UE) 1169/2011

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

BACTERIAS TOTALES	**< 5000 ufc/g**
MOLDES	**< 100 ufc/g**
LEVITAS	**< 100 ufc/g**
ENTEROBACTERIAS	**< 100 ufc/g**
STAPHILOCOCCUS AUREUS	**< 20 ufc/g**
SALMONELA	**Ausente en 25 gr**

Esta ficha técnica sigue siendo válida mientras coincida con la lista de ingredientes impresos en el empaquetado; la formulaciones de productos cambian con el paso del tiempo para lograr mejoras en el producto. la correspondiente ficha técnica y los ingredientes en la etiqueta se realiza para

que el cliente pueda utilizar el producto de la mejor manera posible

	¿El alérgeno está presente en el producto semi elaborado?	¿El alérgeno esta presente en la línea productiva?	¿El alérgeno está presente en el establecimeinto ?	¿Posible contaminación cruzada en el producto?
Cereal con gluten (grano, centeno , malta, avena, Escanda, trigo o sus variedades híbridas) y producto derivado	*NO*	*NO*	*SI*	*NO*
Crustáceos y productos a base de crustáceos	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*
Pescado y productos a base de pescados	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*
Huevo y productos a base de huevos	*SI*	*SI*	*SI*	
Cacahuete y productos a base de cacahuete	*NO*	*SI*	*SI*	*SI*
Soja y producto a base de soja	*NO*	*SI*	*SI*	*SI*
Leche y producto a base de leche	*NO*	*SI*	*SI*	*SI*
Apio y productos a base de apio	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*
Mostaza y produtos a base de Mostaza	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*
Frutos con cascara: almendra (Amigdalus communis L.), Avellanas (Corylus avellana), nuez común (Juglans regia),Anacardos (Anacardium occidentale), nuez pecan (Carya illinoiesis), nuez del Brasile (Bertholletia excelsa),pistacho (Pistacia Vera) nuez del Queensland (Macadamia ternifolia) y produtos derivados.	*NO*	*SI*	*SI*	*SI*
Semillas de sesamo y productos a base de sesamo	*NO*	*SI*	*SI*	*SI*
Derivados de Altramuz	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*
Dióxido de azufre y sulfitos en concentración superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2.	*NO*	*NO**	*NO*	*NO*
Moluscos y derivados	*NO*	*NO*	*NO*	*NO*

Esta ficha técnica sigue siendo válida mientras coincida con la lista de ingredientes impresos en el empaquetado; la formulaciones de productos cambian con el paso del tiempo para lograr mejoras en el producto. la correspondiente ficha técnica y los ingredientes en la etiqueta se realiza para

que el cliente pueda utilizar el producto de la mejor manera posible

*En concentración > 10mg/kg

la formulación de este producto no implica la adición deliberada del alérgeno , pero no excluye la presencia en cantidades traza (mg / kg) para la contaminación accidental