DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-19.0ES Código del producto 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Descripción

CREMODAN® SE 30 MB es una mezcla completamente integrada de emulsionantes y estabilisantes grado alimenticio.
CREMODAN® SE 30 MB tiene la forma de lentejas uniformes.
Se puede producir variaciones en el color de un lote a otro, desde blanquecino a amarillo/marronoso.
Pueden aparecer grumos blandos.
El aceite de palma utilizado se produce de acuerdo con los requisitos del modelo de cadena de suministro RSPO para aceite de palma sostenible con balance de masa - Certificado n.º BMT-RSPO-001438.

Areas de aplicación

Helados y helados de leche.

Beneficios

- Asegura una manipulación sin formación de polvo
- Imparte muy buenas propiedades organolépticas y una rápida liberación del aroma
- Imparte una textura fina y suave con una cremosa palatabilidad
- Mejora la consistencia y la resistencia a la fusión
- Imparte una excelente distribución del aire y un overrun estable
- Impide la contracción y retrasa la formación de cristales de hielo durante el almacenamiento

Dosis

(Guía basada en el producto total, a menos que se indique lo contrario)

4% grasa	0,65 %
6% grasa	0,60 %
8% grasa	0,55 %
10% grasa	0,50 %
12% grasa	0,45 %

Instrucciones de uso

CREMODAN® SE 30 MB se puede añadir directamente en cualquier fase de la preparación del mix, antes de la pasteurización y la homogenización, con independencia de la temperatura de mix elegida.

Composición

- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos - E471
- Goma de garrofín - E410
- Alginato sódico - E401
- Goma guar - E412
- Carragenina - E407

Características

(Métodos y análisis disponibles a petición)

Humedad	máx. 6 %
Cenizas	máx. 6 %
Emulsionante	máx. 72 %

Especificaciones microbiológicas

(Métodos y análisis disponibles a petición)

Recuento total en placa	máx. 10.000 /g
Levadura y moho	máx. 500 /g
Especies de Salmonella	ausente en 25 g
E.coli	ausente en 1 g

Datos nutricionales

(Valores aproximados para etiquetado nutricional por 100 g)

Energía	660 kcal/ 2710 kJ
Proteínas	1 g
Carbohidratos	no aplicable
- de los cuales, azúcares	no aplicable
Grasa	68 g
- de la cual saturada	67 g
Ácidos grasos	< 0,5 g
Fibra	24 g
Sodio	< 1 g

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad alguna por infracciones de ninguna patente.

DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-19.0ES Código del producto 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Almacenamiento

CREMODAN® SE 30 MB debe almacenarse aislado de productos olorosos, bajo condiciones que no superen los 30°C de temperatura y el 80% de humedad.

La fecha de caducidad es 3 año desde fecha de fabricacion si se conserva en envase precintado.

Embalaje

Sacos reforzados de 25 kg netos.

Pallet Industrial de 625 kg

Tarifa de aduanas 3824.99

Pureza y legislación

CREMODAN® SE 30 MB cumple las especificaciones establecidas por la FAO/OMS y por la U.E., y los códices de alimentos químicos cuando sean aplicables.

Deben siempre consultarse las regulaciones locales en materia de alimentación referentes a la situación de este producto, ya que la legislación sobre su uso puede variar de un país a otro.
Podemos facilitar más información sobre el estado legal de este producto a petición.

Seguridad y manipulación

Puede disponerse de hoja de seguridad a petición.

País de origen

Dinamarca

Certificación Kosher

CREMODAN® SE 30 MB está certificado Kosher

Certificación Halal

CREMODAN® SE 30 MB está certificado halal

GMO

De acuerdo a las regulaciones EC Nos. 1829/2003 y 1830/2003: Las materias primas y los procesos de producción de este producto no contienen, ni provienen, ni se han producido a partir de Organismos Genéticamente Modificados. La trazabilidad de las materias primas puede ser realizada hasta su origen. En el caso de darse una contaminación cruzada adventicia e inevitable no excederá el límite del 0.9%. Se han usado cuestionarios como documentación.

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad alguna por infracciones de ninguna patente.

DANISCO
First you add knowledge...

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20009-19.0ES

Código del producto 011303

CREMODAN® SE 30 MB

Emulsifier & Stabiliser System

Alergénicos

Tabla abajo indica la presencia (como componente añadido) de los siguientes alergenicos y sus productos:

Si	No	Alergénicos	Descripción de los componentes
	X	Cereales que contengan gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Pescado	
	X	Cacahuetes	
	X	Soja	
	X	Leche (incluida la lactosa)	
	X	Frutos de cascara	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Granos de sésamo	
	X	Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)	
	X	Altramuces	
	X	Moluscos	

De acuerdo a la directiva (EU) No 1169/2011 jarabes de glucosa basados en trigo que incluyen dextrosa y productos derivados; así como el aceite de soja refinado y las grasas y productos derivados, están exentos de etiquetarse según la normativa de alérgenos.

Los datos que se incluyen en esta publicación son el resultado de nuestros propios trabajos de investigación y desarrollo y son fiables, a nuestro leal saber y entender. No obstante, los usuarios deberían realizar sus propios ensayos para determinar la adecuación de nuestros productos a sus objetivos concretos y la situación legal para el uso previsto. La información aquí recogida no debe considerarse como garantía alguna, expresa o implícita, y no se acepta responsabilidad alguna por infracciones de ninguna patente.