

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20067-20.0ES

Código del producto 053125

CREMODAN® SIM VEG

Emulsifier & Stabiliser System

Descripción

CREMODAN® SIM VEG es una mezcla completamente integrada de emulsionantes y estabilizantes grado alimenticio.

CREMODAN® SIM VEG tiene la forma de lentejas uniformes.

Se puede producir variaciones en el color de un lote a otro, desde blanquecino a amarillo/marronoso.

Todos los componentes provienen de materias primas de origen no animal.

Pueden aparecer grumos blandos.

El aceite de palma utilizado se produce de acuerdo con los requisitos del modelo de la cadena de suministro de la RSPO para el aceite de palma sostenible Segregado

Áreas de aplicación

Helados, helados tipo soft y helados de leche

Beneficios

- Asegura una manipulación sin formación de polvo
- Proporciona consistencia cremosa y buena sensación en la boca
- Proporciona una textura agradable y uniforme
- Imparte una excelente distribución del aire y un overrun estable
- Mejora la consistencia y proporciona una buena resistencia al derretimiento
- 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)

Mix pasteurizado para helados tipo soft

4% grasa	0.90 %
6% grasa	0.85 %
8% grasa	0.80 %
10% grasa	0.75 %
12% grasa	0.70 %

Helados

4% materia grasa	0.85 %
6% materia grasa	0.80 %
8% materia grasa	0.75 %
10% materia grasa	0.70 %
12% materia grasa	0.65 %

En el caso de tratamiento UHT la dosis del CREMODAN® SIM VEG debe ser ajustada para adaptarse tanto a las condiciones del equipo, como al proceso utilizado.

Instrucciones de uso

CREMODAN® SIM VEG 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 celulosa - E466
- Goma guar - E412
- Carragenina - E407
- Alginato sódico - E401
- Goma de garrofín - E410

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20067-20.0ES

Código del producto 053125

CREMODAN® SIM VEG

Emulsifier & Stabiliser System

Características

(Métodos y análisis disponibles a petición)

Humedad	máx. 5 %
Cenizas	máx. 7 %
Emulsionante	máx. 77 %

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

Especificaciones de metales pesados

(Métodos y análisis disponibles a petición)

Arsénico (As)	máx. 3 mg/kg
Plomo (Pb)	máx. 2 mg/kg
Mercurio (Hg)	máx. 1 mg/kg
Cadmio (Cd)	máx. 1 mg/kg

Datos nutricionales

(Valores aproximados para etiquetado nutricional por 100 g)

Energía	700 kcal/ 2860 kJ
Proteínas	< 1 g
Carbohidratos	no aplicable
- de los cuales, azúcares	no aplicable
Grasa	73 g
- de la cual saturada	72 g
Ácidos grasos	< 0.5 g
Fibra	20 g
Sodio	1 g

Almacenamiento

CREMODAN® SIM VEG 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 años desde fecha de fabricación 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® SIM VEG cumple las especificaciones establecidas por la FAO/OMS y por la U.E., y los códigos 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® SIM VEG está certificado Kosher

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20067-20.0ES

Código del producto 053125

CREMODAN® SIM VEG

Emulsifier & Stabiliser System

Certificación Halal

CREMODAN® SIM VEG 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.

Alergénicos

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

Si	No	Alergénicos	Descripción de los componentes
	X	Cereales que contengan gluten	
	X	Crustáceos	
	X	Huevos	
	X	Pescado	
	X	Cacahuets	
	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.