

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20086-15.0ES

Código del producto 055181

CREMODAN® SL 28

Emulsifier & Stabiliser System

Descripción

CREMODAN® SL 28 es una mezcla de un emulsionante de grado alimentario y estabilizadores en forma de polvo. Se puede producir variaciones en el color de un lote a otro, desde blanquecino a amarillo/marronoso.

Áreas de aplicación

Sorbete y sorbetes.

Beneficios

- Promueve textura fina y uniforme e excelente cremosidad en la boca
- Da un sabor refrescante con un buen aroma
- Imparte una excelente distribución del aire y un overrun estable
- Mejora la consistencia y la 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)

Sorbete y sorbetes 0,55-0,65 %

Instrucciones de uso

Preferiblemente, 1 parte CREMODAN® SL 28 debe ser mezclado en 5 partes de azúcar y añadido en agua fría o leche, con agitación vigorosa. con agitación vigorosa. Para su completa disolución CREMODAN® SL 28 debe añadirse antes de la adición del azúcar restante.

CREMODAN® SL 28 se disolverá completamente durante la pasteurización.

Composición

- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos - E471
- Goma guar - E412
- Goma de garrofín - E410
- Metilcelulosa - E461
- Goma de celulosa - E466
- Gelatina

Características

(Métodos y análisis disponibles a petición)

Humedad	máx. 8 %
Cenizas	máx. 5 %
Emulsionante	máx. 43 %

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

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20086-15.0ES

Código del producto 055181

CREMODAN® SL 28

Emulsifier & Stabiliser System

Datos nutricionales

(Valores aproximados para etiquetado nutricional por 100 g)

Energía	485 kcal/ 1975 kJ
Proteínas	9 g
Carbohidratos	no aplicable
- de los cuales, azúcares	no aplicable
Grasa	40 g
- de la cual saturada	39 g
Ácidos grasos	< 0,5 g
Fibra	42 g
Sodio	1 g

Almacenamiento

CREMODAN® SL 28 debe almacenarse lejos de productos con olor fuerte, bajo condiciones que no excedan 30° C y 80% de humedad. Es recomendado la temperatura de 10°C.

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

Embalaje

Sacos reforzados de 20 kg netos.

Pallet industrial de 500 kg

Tarifa de aduanas 2106.90

Pureza y legislación

CREMODAN® SL 28 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® SL 28 no es adecuado para la certificación Kosher.

Certificación Halal

CREMODAN® SL 28 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.

PRODUCT DESCRIPTION - PD 20086-15.0ES

Código del producto 055181

CREMODAN® SL 28

Emulsifier & Stabiliser System

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)	1)
	X	Frutos de cáscara	
	X	Apio	
	X	Mostaza	
	X	Granos de sésamo	
	X	Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg)	
	X	Altramuces	
	X	Moluscos	

1) Los Ingredientes son manipulados en una línea de producción compartida y una potencial contaminación durante la producción no puede descartarse.