

### Carat Kimocrem Nutty 401 F Gal12 kg

Cod produs: 4007125	Referință: SF 37716972-007: 2010/A4:2015
Cod vamal: 18062095	
Valabil de la: 23.03.2020	

#### Descriere produs

Cremă de cacao cu alune pentru umplerea produselor de panificație și patiserie. Stabilă la coacere.

#### Informatii utilizare

##### Doza de utilizare / reteta

Nu este aplicabil.

##### Aplicatie / Metoda

Se foloseste la 20-25 °C in conformitate cu aplicatia clientului.

#### Lista ingrediente

Zahăr, uleiuri vegetale rafinate și deodorizate (floarea soarelui, palmier), amidon modificat (E1414), cacao pudră cu conținut redus de grăsime, pudră de roșcove, pastă de **alune**, emulgator (lecitină de floarea soarelui (E322)), arome.

*Ingrediente marcate prin text îngrosat conțin substanțe ce pot cauza alergii sau intoleranțe alimentare.*

#### Parametrii fizico-chimici

Descriere	Um	Valori
Continut de zahar	%	≤ 62
Continut de cacao	%	≤ 3
Umiditate	%	Max.1,5
Viscozitate Casson 40°C	mPa·s	≥ 2200
Indice de curgere Casson 40°C	N/m <sup>2</sup>	≥ 55
Finete	μm	≤ 55

*Produsul este analizat în conformitate cu planul de control definit.*

#### Aspect

Descriere	Aspect
Gust si miros	pur, dulce, plăcut, caracteristic compoziției bazate pe produse din cacao și alune, fără gust si miros străin
Culoare	brun-deschis
Textura	densă
Forma	-

#### Informații nutriționale (medie pentru 100 g)

Valorile nutritive sunt toate date indicative. Valorile provin din rezultate teoretice. Datele exprimate cuprind doar componente nutritive relevante. Prin urmare, suma nu este egală cu 100%.

**Sare:** conținutul de sare se datorează exclusiv prezenței în mod natural a sodiului (conform Regulamentului CE 1169/2011).

Descriere	Um	Valori
Energie / kcal	kcal	516
Energie / kJ	kJ	2159
Total proteine	g	1,0
Total carbohidrați	g	68,0
Zaharuri	g	62,0
Total grăsimi	g	26,0
Acizi grasi saturati	g	6,7
Acizi grasi mononesaturati	g	7,3
Acizi grasi polinesaturati	g	10,0
Acizi grasi trans	g	< 2
Fibre	g	1,3
Sare (Na x 2.5)	g	0,006

#### Informatii alergeni

Conform Regulamentului CE 1169/2011 și modificărilor Parlamentului European și Consiliului din 25 octombrie 2011.

Alergeni	Ca ingredient	Posibila contaminare incrucisata	Prezent în fabric
Cereale care contin gluten și produse derivate	-	-	+
Crustacee și produse derivate	-	-	-
Peste și produse derivate	-	-	-
Oua și produse derivate	-	-	+
Arahide și produse derivate	-	-	-
Soia și produse derivate	-	-	+
Lapte și produse derivate (inclusiv lactoza)	-	+	+
Nuci și produse derivate	+	+	+
Țelină și produse derivate	-	-	-
Muștar și produse derivate	-	-	-
Susan și produse derivate	-	-	-
Moluște si produse din aceeasi categorie	-	-	-
Lupin și produse derivate	-	-	-
Dioxid de sulf și sulfiți (>10 ppm)	-	-	-

+: prezent - : absent

#### Informații despre contaminanții alimentari

Produsul este în conformitate cu directivele în vigoare referitor la nivelul maxim pentru:

- Micotoxine (Regulamentul CE 1881/2006)
- Metale grele (Regulamentul CE 1881/2006)
- Rezinuuri de pesticide (Regulamentul CE 396/2005)

În produsele fabricate, Puratos-Mold SRL monitorizează contaminanții menționați anterior prin utilizarea unui plan de eșantionare bazat pe analiza riscurilor.

### Valori microbiologice indicative

Descriere	Specificație	Standard
NTG Mezofile aerobe	< 10000 UFC/g	GOST 10444.15
Levuri	< 50 UFC/g	GOST 10444.15
Mucegaiuri	< 50 UFC/g	GOST 10444.12
Coliforme	Absența (/0.1 g de produs)	GOST 30518
Salmonela	Absența (/25 g de produs)	GOST 30519

### OMG statut

Acest produs este de originea nemodificată și nu conține ingrediente modificate genetic, nu necesită o etichetare specială conform directivei CE 1830/2003.

### Iradier

Produsul nu a fost tratat cu radiații ionizate, nu conține ingrediente iradiate și nu necesită o etichetare specială conform directivei CE 1999/2 și modificările acesteia.

### Certificări de calitate

ISO 9001	FSSC 22000
ISO 22000	Halal

### Condiții de păstrare

Condiții generale de depozitare: A se păstra într-un loc uscat și răcoros (18±3 °C, max. 75% RH), fără mirosuri străine, protejat de umiditate și lumină.

Temperaturile mai înalte pot favoriza separarea de ulei. În acest caz, mixați și omogenizați bine produsul. Temperaturile mai joase pot produce formarea unor particule solide. Pentru a le elimina, topiți crema la 45-55°C și omogenizați, apoi păstrați la rece, produsul își va redobândi textura originală.

A se închide bine ambalajul după fiecare utilizare!

Termen de valabilitate: 9 luni în ambalaj original

### Informații despre ambalare

Descriere palet	Cantitate	Unitate
Găleți din plastic 12 kg	Palet din lemn EU (80x120) / acoperit cu folie extensibilă	528 kg

Informația de mai sus este furnizată doar pentru clienții noștri (și nu acceptăm nici o responsabilitate pentru orice terță parte) și reflectă cunoștințele și experiența actuală referitoare la produs. Toate produsele sunt livrate în conformitate cu termenii și condițiile generale de vânzare. Nu acceptăm nici o răspundere pentru efectele unor combinații sau amestecuri ale produsului efectuate de către clienții noștri sau terțe parti. O utilizare a produsului clienților noștri li se reamintește să se conformeze cu toate cerințele legale relevante, administrative, reglementari și proceduri referitoare la utilizarea și protecția mediului.