



## CREMA PASTELERA SIN GLUTEN

### PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMA PASTELERA

Este producto cumple con los requisitos de la legislación en vigor en la UE para alimentos e ingredientes de alimentos. Esto incluye las regulaciones de etiquetado, higiene, aditivas, contaminantes y pesticidas. Ninguno de nuestros ingredientes proceden de OGM ni han sido tratados con irradiación.

### CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y FÍSICAS.

CARACTERÍSTICA	UNIDAD DE MEDIDAD	VALORES
HUMEDAD (Max.)	%	< 15
VALOR ENERGÉTICO	Kcal/kJ	393,6/1646,8
PROTEÍNA	g	3,2
HIDRATOS DE CARBONO	g	89,1
De los cuales AZÚCARES	g	61,7
GRASAS	g	2,7
De las cuales SATURADAS	g	0,2
SAL	g	0,03
GLUTEN	ppm (mg/Kg)	< 10
CENIZAS	g	0,3
<b>GRANULOMETRÍA</b>		
B/250	%	>95
<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>		
AEROBIOS MESÓFILOS 10g	ufc /g	< 10.000
MOHOS 10g	ufc /g	< 10.000
ESCHERICHIA COLI 10g	ufc /g	< 100
SALMONELLA 25g	ufc /25g	Ausencia.

### OTRA INFORMACIÓN

#### INGREDIENTES

Azúcar glas, almidón de maíz, *huevo en polvo* y aroma de vainilla.

#### ASPECTO Y PRESENTACIÓN

Producto en polvo, en sacos de papel de 20kg, con etiqueta impresa.

Olor	-
Color	Amarillo suave

#### PERIODO DE VIDA ÚTIL Y CONSERVACIÓN

15 meses después de la fecha de fabricación dentro de embalaje original sin abrir y sin dañar. Almacenar en lugar fresco y seco (Humedad relativa máx. 65%) entre 18°C a 25°C. Proteger de la luz. Cerrar bien el envase después de su utilización.

#### PROCESO PARA 100g de MIX

- 1º.- Añadir 284g de leche entera a la sartén en frío y añadir el MIX hasta disolverlo.
- 2º.- Sin dejar de remover, encender el fuego y seguir removiendo hasta que coja consistencia.
- 3º.- Una vez obtenido la consistencia querida, añadir 14g de mantequilla para dar brillo a la crema.

En caso de querer una crema de cacao, derretir 50g de cobertura de cacao con un chorrito de aceite de girasol. Una vez hecha la mezcla, añadirla a la crema junto a la mantequilla y remover con las varillas hasta que se integre completamente.



## CREMA PASTELERA SIN GLUTEN

PREPARADO EN POLVO PARA LA ELABORACIÓN DE CREMA PASTELERA

ALÉRGENOS		
Según el Reglamento 1169/2011 y sus modificaciones posteriores	Presencia en línea de producción	Presencia en el Producto
Cereales con Gluten y sus derivados	-	-
Crustáceos y sus derivados	-	-
Huevos y sus derivados	X	X
Pescado y sus derivados	-	-
Cacahuetes y sus derivados	-	-
Soja y sus derivados	X	-
Leche (incluida lactosa) y sus derivados	-	-
Frutos de cáscara y sus derivados	-	-
Apio y sus derivados	-	-
Mostaza y sus derivados	-	-
Sésamo y sus derivados	-	-
Moluscos y sus derivados	-	-
Altramuz y sus derivados	-	-
Dióxido de Azufre y Sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro, expresado como SO <sub>2</sub>	-	-