

1. IDENTIFICACIÓN

1.1 Nombre Producto y Código

FÉNIX BLANCO

1.2 Descripción

Crema blanca con leche.

Disponible con certificación, RSPO y KOSHER.

1.3. Composición cualitativa

AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (girasol, soja, colza en proporciones variables), SUERO DE LECHE EN POLVO, LECHE ENTERA EN POLVO, GRASA VEGETAL (palma), EMULGENTE (E-322 LECITINA DE SOJA), AROMA Y ANTIOXIDANTES (E-304i, E-306).

Los agentes antioxidantes son coadyuvantes tecnológicos.

2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

2.1. Caducidad

12 meses a partir de la fecha de fabricación.

2.2. Envases y embalaje

Cubo de plástico de peso neto: 6 y 20 kg. Europalet de 80 x120 cm.

2.3. Conservación

Conservar en un lugar fresco y seco. Temperatura 15-25 °C. Humedad relativa inferior al 65%.

Una vez abierto el envase, mantenerlo bien cerrado y en las condiciones de almacenamiento indicadas para conservar las propiedades del producto.

3. APLICACIÓN

Directa.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

4.1 Especificaciones físico químicas

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	crema de color blanco	Organoléptico E02
SABOR	lácteo	Organoléptico E02
HUMEDAD	< 1,5%	Estufa E06
TAMAÑO DE PARTÍCULA	< 30 micras	Micrómetro E04
VISCOSIDAD PLÁSTICA	2000 - 3500 mPas	Casson E05
LIMITE DE FLUENCIA	< 20 Pa	Casson E05

4.2 Especificaciones microbiológicas

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 10.000 ufc/g	UNE-EN ISO 4833:2014
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2:2004
Mohos y levaduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527-2:2008
<i>Listeria monocytogenes</i>	No detectado/25g	PNT 2985
<i>Salmonella spp</i>	No detectado/25g	PNT 2988

5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	2239 KJ/100g	563 Kcal/100g	Tolerancia
Proteínas (g /100 g)	2,3		± 0,5
Hidratos de carbono (gr./100 gr.) de los cuales	62,5		± 2
Azúcares	62,5		± 2
Lípidos (gr./100 gr.) de los cuales	33,2		± 2
Saturadas	4,6		± 0,5
Monoinsaturadas	9,1		± 0,5
Poliinsaturadas	18,9		± 2
Ácidos grasos trans*	< 1%		
Fibra dietética (gr./100 gr.)	0,0		
Sal (gr./100 gr.)	0,43		± 0,05

* Porcentaje sobre la grasa

6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE COMO INGREDIENTE	CONTIENE TRAZAS DE	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados			X
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos			X
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja	Lecitina soja*		
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Lactosa y proteína		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos		Avellana	
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

* Este producto está sujeto a fluctuaciones de mercado y ocasionalmente puede fabricarse con lecitina de girasol.

7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación 1829/2003 y la 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.