

**PRODUCTO A BASE DE GRASAS VEGETALES UHT SIN AZÚCAR**  
**UHT NO DAIRY SUGARFREE WHIPPING CREAM**

**DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION**

Producto de pastelería sin azúcar UHT para montar, a base de grasas vegetales hidrogenadas, envasado en tetra pack. Útil una vez azucarado para decoración y relleno de pasteles y helados y tal cual como condimento.

*UHT no sugared no dairy cream based on hydrogenated vegetable fats, packed in tetra pack container for whipping use. For cake and ice cream decoration and filling after sugar addition and solo as condiment.*

**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

Agua, grasa vegetal de palmiste totalmente hidrogenada (27%), Jarabe sorbitol (E420ii), **Proteínas de Leche**, fibras vegetales, **Lactosuero** en Polvo, Estabilizante: Celulosa (E460), celulosa carboximetil (E466), Alginato de Sodio (E401), Emulgentes: ésteres diacetil tartárico mono y diglicéridos de ácidos grasos (E472e), lecitina de **soja** (E322), Ésteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E472b), Fosfato sódico (E339), sal, aroma, colorante: beta-caroteno (E160a).

*Water, Fully Hydrogenated palm kernel oil (27%), Sorbitol Syrup (E420ii), Milk proteins, Fiber, Sweet Buttermilk powder, Stabilizers: Cellulose (E460), Carboximethylcellulose (E466), Sodium Alginate (E401), Emulsifiers: Diacetyl Tartaric ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472e), Soy Lecithin (E322), Lactic Acid ester of mono and di glycerides of fatty acids (E472b), Sodium phosphate (E339), Salt, Flavor, Color: Beta carotene (E160a)*

**PARTIDA ARANCELARIA/ CUSTOM CODE**

21069098

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS / PHYSICAL CHARACTERISTIC**

Item	Valores Típicos-Typical values	Método-Method
Color-Colour	Blanco a Crema - White to Cream	Sensorial-Sensoric
Olor y sabor – Smell and Taste	Típico-Typical	Sensorial-Sensoric

**CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTIC**

Peso específico – Specific Weight	1000-1010 g/l	AOAC-925.22
Contenido graso – Fat Content	26%- 27%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,60-7,10	pHmetro-pHmeter
Desarrollo Volumen – Overrun 10°C	280% - 350%	ASTM D 3075
Tiempo de montado – Whipping Time	3'00"-9'00"	Hobart ND 50 -500ml 3° vel

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
Levaduras y mohos-Yeast and Mould	≤10/1ml	ISO 25778-2008
E. Coli	≤10/1ml	ISO 16654-2001

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL / NUTRITIONAL INFORMATION (100g)**

Energía-Energy KJoule-Kcal	1072-260
Grasas totales –Total Fats	27,1 g
De los cuales ácidos grasos saturados –of which saturated fatty acid	26,8 g
Carbohidratos totales – Total Carbohydrates	3,74 g
De los cuales azúcares –of which sugar	0,60 g
Proteínas – Proteins	1,13 g
Fibra- Fiber	1,43 g
Sal – Salt	0,19 g

# FICHA TÉCNICA - TECHNICAL SHEET



EDICIÓN / EDITION 6  
REVISIÓN / REVISION 31/10/2018  
PÁGINA / PAGE 2 di 2  
CODIGO / CODE 139

## INFORMACIÓN ALERGENOS / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Dir. EEC 2003/89 .

<i>Alérgenos -Allergens</i>	<i>Presente-Presence</i>	<i>Ingredientes-Ingredients</i>
Cereales - <i>Cereals</i>		
Crustáceos - <i>Shellfish</i>		
Huevo - <i>Eggs</i>		
Pescado - <i>Fish</i>		
Nueces - <i>Nuts</i>		
Soja - <i>Soy</i>	✓	Lecitina de soja – Soy Lecithin
Leche - <i>Milk</i>	✓	Proteínas de leche- Milk protein
Frutos secos- <i>Shell Fruits</i>		
Apio - <i>Celery</i>		
Mostaza - <i>Mustard</i>		
Semillas de sésamo - <i>Sesame seed</i>		
SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		

## INFORMACIÓN OGM / OGM INFORMATION

La política del proveedor no permite en el uso de Organismos Genéticamente Modificados en sus productos terminados.  
*The suppliers (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

## ENVASADO, ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT

### Formato – Size

200ml, 500ml, 1000ml, 10000 ml.

Envase tetra pack

*Tetra Pak container.*

### TMC / MCT

12 meses –months

### Condiciones de almacenamiento y transporte - Storage and transport condition

Almacenar a temperatura ambiente. No superar los 20 ° C.

Para su transporte se recomienda una temperatura comprendida entre los +5° C y +15° C

Una vez utilizado conservar en frigorífico. No congelar.

*Store in ambient temperature . Do not expose at more than 20 ° C.*

*For transport temperature between +5° an +15°C are recommended*

*After use store in refrigerator. Do not freeze.*

## INFORMACION DE USO / USER INFORMATION

Dejar durante al menos 12 horas en el refrigerador antes de usar. Montar a temperaturas entre 5 ° y 8 ° C. añadiendo del 10% al 20% de azúcar, Una vez abierto, debe ser utilizado dentro de 3-4 días.

*Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Whip between 5° and 8°C adding sugar 10% to 20% . Once opened , use the product in 3 – 4 days.*