

Polvo para preparar CREMA PASTELERA



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.04



Descripción: Polvo para preparar Crema Pastelera sin huevo instantánea, **libre de gluten**.

Composición: Azúcar, leche entera en polvo, almidón modificado, espesante: INS 401, colorante: INS 102, saborizante natural de vainilla.

Uso previsto: Industrial o venta al público en general. Ideal para rellenar y decorar facturas, tortas, pasteles y postres. APTO PARA PÚBLICO EN GENERAL EXCEPTO las personas y/o niños alérgicos o sensibles a la proteína de la leche y tartrazina.

Indicaciones de Uso:

Disolver 100 g de polvo en 300 cm³ de agua, batir 2 minutos con batidora eléctrica o batidor manual hasta consistencia deseada. Si desea mayor consistencia, utilizar menos cantidad de agua. Dejar reposar unos minutos antes de usar. Se puede utilizar en horno como cobertura o relleno.

Conservación: Una vez preparado el producto se debe mantener refrigerado y consumir dentro de los 5 días sin problemas de desarrollo microbiológico siempre y cuando las condiciones higiénicas de preparación fueran adecuadas.

Rendimiento: Aproximadamente 400 g de crema pastelera.

Beneficios:

- ✓ Buena cremosidad, consistencia y brillo del producto final.
- ✓ Producto estable en el horno.
- ✓ Mayor vida útil una vez preparada

Controles generales de calidad e inocuidad:

Controles con cada ingreso de materia prima e insumos y sus respectivas especificaciones. La documentación y registros de control de los procesos productivos son archivados por el período de vencimiento del producto final, como así también las contra muestras de cada producto elaborado.

Existencia de un sistema de trazabilidad que permite el rápido recall en caso de inconvenientes. Auditorías de inocuidad por ente tercerizado certificado y análisis microbiológicos periódico, realizados por laboratorio tercerizado y aprobados a nivel Nacional.

Planes de capacitación en cuestiones de higiene y manipulación de alimentos.

Vencimiento: 18 meses

Almacenamiento: Mantener bien cerrado en lugar fresco, seco y al resguardo de la luz.

Marco legal: art.815 bis, 818, 1383, 1383bis, 235 7º del CAA.

Origen: Argentina

Alérgenos: CONTIENE LECHE Y TARTRAZINA

R.N.E: 04003778

RNPA: 04036472

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar

Polvo para preparar CREMA PASTELERA



Ficha Técnica

Emisión: 15/05/15
Revisión: 22/06/23
Rev.04



Descripción de envases y presentaciones:

Presentación	Material	Unidad de venta
BOLSA x 1 k	Bolsa blanca de polietileno de alta densidad antiestática	Caja cartón corrugado x 10 u

Información Nutricional

100 g de producto en polvo	Ración 20 g de producto listo para consumir
Valor energético 411 Kcal	Valor energético 16 Kcal
Carbohidratos 82 g	Carbohidratos 4.1 g
Azúcares totales 53g	Azúcares totales 2.6 g
Azúcares añadidos 53 g	Azúcares añadidos 2.6 g
Proteínas 6.4g	Proteínas 0g
Grasa Totales 6.4g	Grasa Totales 0g
Grasas Saturadas 3.7g	Grasas Saturadas 0g
Grasas Trans 0g	Grasas Trans 0g
Fibra alimentaria 0g	Fibra alimentaria 0g
Sodio 31mg	Sodio 2mg

Análisis Microbiológicos	
<i>Staphylococcus Aureus</i>	Menor a 10 UFC/g
<i>Coliformes Totales</i>	Menor a 10 UFC/g
Parámetros Físico-Químicos y organolépticos	
<i>Solubilidad</i>	Agua
<i>Color y Textura</i>	Polvo blanco crema, corridizo sin grumos
<i>Sabor</i>	Dulce, lácteo característico

R.N.E: 04003778
RNPA: 04036472

www.indual.com.ar
info@indual.com.ar