

Nombre Producto: **Fideo de Colores**

Código Producto: **FSO301**

Descripción: Mezcla de fideos azules, amarillos, verdes, rosas, naranjas, rojos, y blancos. Con sabor dulce lácteo, con aroma característico y exento de notas ajenas al producto. Con una textura dura característica. Utilizado para decoración de piezas de pastelería y bollería, con una baja actividad de agua que le da una garantía de conservación al producto.

Ingredientes: AZÚCAR, GRASA VEGETAL TOTALMENTE HIDROGENADA (Palmiste), **LACTOSUERO**, ALMIDON MODIFICADO, JARABE DE AZÚCARES, EMULGENTE (**LECITINA DE SOJA**), ACEITE VEGETAL (Girasol), AGENTE DE RECUBRIMIENTO (E-904), COLORANTES (Concentrado de Remolacha, E-120, E-160c, E-100, E-141(i), E-133, E-171), ANTIOXIDANTE (E-306), AROMA Y VAINILLINA.

* Puede contener trazas de frutos de cáscara.

Información Sensorial: - Sabor: Lácteo y dulce característico.
- Color: Indicados característicos.

Aplicación: Dosificar espolvoreando o recubriendo superficialmente el producto, evitando temperaturas y humedades altas.

Envase y embalaje:



Cajas con bolsa interior (5 a 20 kg a granel)



Bolsas (5 x 1 kg)



Cajas con bolsa individual (5 kg)

Condiciones de almacenamiento

Conservar en envase cerrado, en un lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<50%).

Fecha de consumo preferente

Doce meses, desde la fecha de fabricación, en lugar fresco (18-22°C) y seco (HR<50%), en embalaje original y sin abrir, libre de olores extraños.

OGM: Este producto no contiene, ni está compuesto por organismos modificados genéticamente (OMG), por lo que no requiere etiquetado según el Reglamento (EC) N° 1830/2003 relativo a los alimentos y piensos modificados genéticamente.

Irradiación: Nuestros productos no han sido irradiados ni contienen ingredientes irradiados, según el Real Decreto 348/2001 por el que se regula la elaboración, comercialización e importación de productos alimenticios e ingredientes alimentarios tratados con radiaciones ionizantes.

Contaminantes: Cremyco Fillings, S.L. cumple con la legislación nacional y europea sobre contaminantes en vigor en la fecha de expedición de este documento.

Información Físico-Química:

Humedad	< 3 %
Materia grasa	25 % ±2
Finura	< 30 μ

Información Microbiológica:

Bacterias aerobias	Inferior a 10000 /g	MTA 103 (AFNOR 3M 01/1-09/89)
Mohos	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Levaduras	Inferior a 100 /g	MTA 101 (IOCCC Method 118-1990)
Bacterias coliformes	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)
E. Coli	Inferior a 10 /g	MTA 105 (AOAC Method 991.14)

Información Nutricional (Para 100 g de producto): *Calculado sobre fórmula*

Energía	523 Kcal – 2221 Kj
Proteínas	0,11
Carbohidratos	73,58
de los cuales - Azúcares	70,76
Fibra	0,01
Grasa	25,49
De las cuales - Ácidos grasos saturados	23,48
- Ácidos grasos mono-insaturados	1,17
- Ácidos grasos poli-insaturados	0,84
Sal	0,05

Información Alergénica CE:

<i>Según Directiva 2000/13/CE, RD 1334/1999 y modificaciones.</i>	Presencia en producto	Presencia en fábrica	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos	NO	NO	NO
Crustáceos y productos derivados	NO	NO	NO
Pescado y productos derivados	NO	NO	NO
Huevos y productos derivados	NO	NO	NO
Cacahuets y productos derivados	NO	NO	NO
Soja y productos derivados	SI (lecitina de soja)	SI	SI
Leche y productos derivados	SI (lactosuero)	SI	SI
Frutos de cáscara y productos derivados	NO	SI	SI
Apio y productos derivados	NO	NO	NO
Mostaza y productos derivados	NO	NO	NO
Granos de sésamo y productos derivados	NO	NO	NO
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	NO	NO	NO
Altramuces y productos derivados	NO	NO	NO
Moluscos y productos derivados	NO	NO	NO