

ESPECIFICACIÓN DE PRODUCTO

COMPLET BECHALISTO PR-811

DESCRIPCIÓN

Aspecto y color: polvo de granulometría inferior a 1.3 mm, no apelmazado, correspondiente a la fórmula. Ligeros cambios en la coloración del polvo no afectan a la funcionalidad y/o sabor del producto terminado.

Etiquetado del preparado (presente en la etiqueta del envase): conforme a normativa aplicable para producto alimentario. Consultar etiqueta.

Etiquetado producto final (información para el fabricante): conforme a normativa aplicable para producto alimenticio, indicar las materias primas en orden decreciente seguidas de la siguiente información:

Almidón de maíz, **leche desnatada**, harina de arroz, fibra y almidón vegetal, sal, azúcar, fécula de patata, especias, aroma, conservador E-202 y azúcar caramelizada.

Es posible sustituir los números “E” por la denominación específica del aditivo. Para ello se puede consultar un listado actualizado de aditivos o consultar el nombre del aditivo que aparece en nuestra etiqueta.

Dosis para croquetas: Mínimo 25% de masa total.

Dosis para bechamel de recubrimiento: Mínimo 15% de masa total.

Aplicación e instrucciones de uso: Elaboración de bechamel en frío. Dispersar en agua y aceite. Consultar con el Dpto. Técnico-Comercial para recibir información más detallada sobre aplicación en productos concretos.

Para cumplir con la legislación vigente y obtener los resultados deseados es responsabilidad del profesional alimentario respetar la dosis de aplicación y una buena disolución, dispersión y homogeneización de los productos que contienen sustancias limitadas; además de respetar el uso aconsejado y cumplir con la normativa aplicable al producto comercializado.

178811/2017 / 1
VERSIÓN: 02

www.pilarica.es

INFORMACIÓN NUTRICIONAL (por 100 g.)

Energía (Kcal)	328,3
Proteínas (g)	10,5
Hidratos de carbono (g)	72,3
de los cuales azúcares (g):	15,6
Grasas (g)	0,5
de las cuales saturadas(g):	0,0
Sal (g)	5,0

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad inferior al 14%

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Ausencia de Salmonella en 25 g

INFORMACIÓN DE INTERÉS:

Este preparado no contiene colorantes artificiales

Los aromas presentes en este preparado no afectan al contenido en sustancias limitadas del producto elaborado, siempre que se emplee en productos recomendados.

NORMATIVA APLICABLE

- Etiquetado conforme al reglamento de aditivos y reglamentación técnico-sanitaria de condimentos y especias.
- Reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes de todos los ingredientes empleados.
- Normas de Calidad de todos los ingredientes empleados.
- Reglamento de Contaminantes vigente y actualizado.

CONTROL:

- Autocontrol de lotes fabricados que verifique que, a **las dosis de aplicación recomendadas, nuestros productos cumplen con la normativa vigente.**
- Control de proveedor de materias primas que garantiza el cumplimiento con las normativas aplicables
- Proceso de selección y mezclado que garantiza el cumplimiento de los límites microbianos y de micotoxinas y otros contaminantes de aplicación en cada momento.
- **No empleamos materias primas irradiadas ni derivadas de Organismos Modificados Genéticamente.**

178811/2017 / 2
VERSIÓN: 02

www.pilarica.es

INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

- El producto elaborado con este producto puede ser considerado como libre de gluten siempre y cuando no se adicione otras materias primas susceptibles de aportar los alérgenos mencionados.
- Información para empresas certificadas por FACE: Este producto contiene más del 25 % de materias primas de riesgo según Reglamento de 2012.

Alérgeno	Presente en formulación como ingrediente	Observaciones
Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	NO	
Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	
Huevos y productos a base de huevo.	NO	
Pescado y productos a base de pescado	NO	
Cacahuets y productos a base de cacahuets.	NO	
Soja y productos a base de soja	NO	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SÍ	
Frutos de cáscara	NO	
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO ₂ .	NO	
Altramuces y productos a base de altramuces.	NO	
Moluscos y productos a base de moluscos.	NO	

Elaborado en una fábrica que utiliza productos a base de soja, harina de trigo, sulfitos, mostaza, leche y lactosa y aromas de pescado, minimizando los riesgos frente a la contaminación cruzada. Para una mayor actualización de los alérgenos y nuestro plan de control contacte con nuestro Departamento Técnico o con el Dpto. Comercial.

178811/2017 / 3
VERSIÓN: 02

www.pilarica.es

INFORMACIÓN COMERCIAL Y LOGÍSTICA

Formato de venta: Bolsa de 5 Kg. Consultar con el Dpto. Comercial otras variantes disponibles.

Material de Envase:

Complejo formado por poliéster adherido a una lámina de polietileno/etilenvinil-alcohol/polietileno (PE/EVOH/PE) que constituye una elevada barrera al oxígeno.

Embalaje: cajas precintadas de cartón ondulado.

Condiciones de almacenamiento: almacenar en lugar fresco, seco y protegido de la luz solar.

Consumo preferente: Antes de 18 meses desde la fecha de fabricación (Indicado en la etiqueta). Por ser de consumo preferente, está sujeta a revisión por parte de Control de Calidad.

REGISTROS SANITARIOS:

24.00464/V 31.00092/V 10.22860/V 40.27313/V

Fecha de revisión: 11/07/2017

Este documento no está firmado por ser de emisión automática.

Dpto. Técnico.

178811/2017 / 4
VERSIÓN: 02

www.pilarica.es