



Taxonera

Podes ver las videorecetas
y sugerencias de nuestros
Maestros Panaderos en
el canal de Youtube
TAXONERAtv

FICHA

TÉCNICA

OULIST CP MULTI

TAXONERA



PRODUCTO: Oulist Cp multi.

CODIGO: POL-OUL-0332 (Bolsa con 10 dosis x 350)

POL-OUL-0333 (Bolsa x 3 kg)

POL-OUL-0347 (Bolsa x 5kg)

MARCA: TAXONERA S.A.

ENVASE: Bolsas de papel serigrafiada, conteniendo 10 dosis de 350 grs c/u. Peso neto: 3.5 kg

Bolsas de papel serigrafiada, con bolsa polietileno interna. Peso neto: 3 kg

Bolsas de papel serigrafiada, con bolsa polietileno interna. Peso neto: 5 kg

ALMACENAJE: Lugar fresco y seco durante 1 año

INSCRIPCIÓN DE PRODUCTO: RNPA: 01020896

ESTABLECIMIENTO ELABORADOR: RNE: 010221821

DEFINICIÓN:

Preparado en polvo para la elaboración de crema pastelera instantánea, con leche o agua.

APLICACIÓN

Crema para decoración y rellenos en pastelería, panadería y repostería.

Puede mezclarse con crema chantilly o reemplazar el agua o leche con jugos de frutas, yogurt o cualquier tipo de bebida para lograr diferentes cremas de relleno.

DOSIS:

350 GRS OULIST CP MULTI

1 LT AGUA o LECHE

FORMA DE USO

Mezclar 350 gr de OULIST CP MULTI con un litro de leche o agua batiendo manualmente o con maquina durante 5 minuto según consistencia deseada (mayor consistencia cuando mayor batido).

Dejar descansar en heladera unos minutos antes de usar.

COMPOSICIÓN

Azúcar, almidón de maíz modificado, leche en polvo entera, colorantes (Tartrazina y Sunset), aromatizante idéntico al natural.

ANALISIS FISICOQUIMICOS

| Determinación | Especificación | |
|--------------------|----------------|----------------|
| | Mín. | Máx. |
| Granulometría # 40 | 95,0 | 97,0 |
| Color | Amarillo | Característico |
| Sabor | Vainilla | Característico |
| Ensayo de aptitud | No Cumple | Cumple |

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

| Agente Microbiano | Límite por gramo |
|------------------------------|------------------|
| Mesófilos totales (UFC/g) | $< 5 \cdot 10^4$ |
| Staphylococcus Aureus(UFC/g) | <10 |
| Escherichia coli(UFC/g) | ausencia |
| Coliformes Totales(UFC/g) | <10 |
| Hongos y Levaduras(UFC/g) | <100 |
| Salmonella(UFC/g) | Ausencia/25 g |



INFORMACION NUTRICIONAL

| INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 32 g (2 CUCHARAS DE SOPA) | | | |
|--|----------------------|----------------------|----------|
| | Cantidad por 100 g | Cantidad por porción | % VD (*) |
| Valor energético | 390 kcal = 1637,5 KJ | 125 kcal = 524 KJ | 6 |
| Carbohidratos totales | 79,5 g | 25,5 g | 2 |
| Azúcares | 49 g | 15,6 g | - |
| Almidón | 18,4 g | 5,9 g | |
| Proteínas | 5 g | 1,6 g | 2 |
| Grasas totales | 9,8 g | 3,1 g | 3 |
| Grasas saturadas | 3 g | 1 g | 5 |
| Acidos grasos trans | 0 g | 0 g | - |
| Grasas monoinsaturadas | 0 | 0 | - |
| Grasas poliinsaturadas | 0 | 0 | - |
| Colesterol | 0 | 0 | - |
| Fibra alimentaria | 1 g | 0 | - |
| Sodio | 2 mg | 0,1 mg | 0 |
| (*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores ó menores dependiendo de sus necesidades energéticas | | | |

ALERGENOS

| ALERGENO | NO | SI |
|---|----|----|
| Cereales que contengan gluten y productos derivados | X | |
| Crustáceos y productos a base de crustáceos | X | |
| Huevos y productos a base de huevo | X | |
| Pescado y productos a base de pescado | X | |
| Cacahuets y productos a base de cacahuets | X | |
| Soja y productos a base de soja | X | |
| Leche y sus derivados (incluida la lactosa) | X | |
| Frutos de cáscara y productos derivados | X | |
| Apio y productos derivados | X | |
| Mostaza y productos derivados | X | |
| Granos de sésamo y productos derivados | X | |





| | | |
|---|---|---|
| Anhídrido sulfuroso | X | |
| Moluscos y productos a base de moluscos | X | |
| Contiene Cacao | X | |
| Producido en fábrica donde se encuentran productos sulfitados | | X |

Aclaración:

El almidón modificado utilizado puede obtenerse a partir del maíz genéticamente modificado.