

Facebook.com/taxonera.s

info@taxonera.com



www.taxonera.com



54.11.4567.505



# Taxonera

Podés 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: CRE-FRI-DO35 (Bolsa con 10 dosis x 350)

CRE-FRI-BO3 (Bolsa x 3 kg)

CRE-FRI-BO5 (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 1 minuto. Dejar descansar en heladera unos minutos antes de usar.

#### COMPOSICIÓN

Azúcar, almidón de maíz modificado, leche en polvo entera, Gelificante (E-401), colorantes (Tartrazina INS-102 y Amarillo ocaseo INS-110), aromatizante idéntico al natural sabor vainilla.

## ANALISIS FISICOQUIMICOS

Determinación	Especificación	
	Mín.	Máx.
Humedad	<15%	
Aspecto	Polvo fino	
Color	Amarillo	Característico
Sabor	Vainilla	Característico
Ensayo de aptitud	No Cumple	Cumple

## ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

Agente Microbiano	Limite por gramo
Mesófilos totales (UFC/g)	< 5*10 <sup>4</sup>
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	
Colorante trartrazina		X
Colorante ocase		x
Producido en fábrica donde se encuentran productos sulfitados		X

**Aclaración:**

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