

CRUMIEL

1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512803032

Ean code: 8435261900516

Country of origin: Blossom honey: EU and non EU countries, maltodextrin: EU (e.g. Belgium, France) and thickening agent (E 401): EU (e.g. France)

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Vacuum belt-dried powder of polyfloral honey and carrier for use in confectionery, cereals and similar applications.

3. INGREDIENTS:

Blossom honey (55-65%), maltodextrin (wheat)(35-45%), thickening agent (E-401) (<1,5%).

4. APPLICATION:

Crystallized honey for an easy use in different dishes. Crumiel enables us to incorporate all the flavor of honey into a vast numbers of dishes, both sweet and savory, to enhance them and make combinations with the widest variety of flavors and ingredients, adding a unique crunchy texture to every dish. For use directions, receipts and applications see web page:

www.albertyferranadria.com

5. LEGAL REQUERIMENTS:

The product and the packaging comply with the currently applicable food law regulations of European Union and to the German Food Law. All data in this specification are provided to our best knowledge. We recommend that our customers check the provided labeling information for compliance with local legislation in order to ensure proper labeling of the product.

6. SHELLIFE:

At < 20°C, 12 months from date of production. If stored in proper conditions.

7. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

In original packing, stored in cool, dry conditions, light protected (max. 20°C, max. 65% relative atmospheric humidity).

8. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 400g/14.1oz

Units per box: 24

Weight box: 14.30 kg

Unit dimension: High: 175 mm

Diameter: 99 mm
Box dimension: 45 x 36 x 38.5
Box per layer: 6
Layer per palet: 3

9. SPECIFICATIONS:

Chemical/physical data:

Parameter(unit)	Limits(s)		Analysis Method (s)
	Min	Max	
Moisture (%)		4,0	Karl Fischer Titration

Microbiological data:

Parameter (unit)		Limits (s)		Analysis Method (s)
		Min.	Max.	
Total plate count	per gram		5000	PC 48h/30°C mod. §64 L01.00-05
Yeasts 72h	per gram		100	RB 72h/30°C §64 L01.00.37
Moulds	per gram		100	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Coliform germs in 1g			negative	Brilla-Boullion 48h/37°C §64 L01.00-02
E. coli in 1g			negative	Brilla-Boullion 24/44°C §64 L01.00-25
Enterobacteriaceae	per gram		100	VRBD 24h/37°C §64 L05.00-05
Staphylococcus aureus	per gram		100	BP 48h/37°C §64 L01.00-24
Sulfitred. Clostridium	per gram		100	SPS 48h/37°C according Angelotti
Salmonella in 25g			negative	§64 L00.00-52(250g)

Appearance: Free-flowing, medium fine, light yellow to yellow powder

Flavour/odour: characteristic, sweet, no off odor and flavour.

Rehydration ratio: 100g of the product are equivalent to approx.70g honey.

10. ALLERGEN INFORMATION:

Ingredients, which may cause allergic or other incompatible reactions(Regulation 1169/2011 of the European Parliament and Council)

Allergen name	Used as ingredient	Possible cross contamination
Cereals containing gluten(i.e. wheat, rye, barley. Oats, spelt, kamut of their hybridized strains) and products thereof	NO	X
Crustaceans and products thereof	NO	X
Eggs and products thereof	NO	X
Fish and products thereof	NO	X
Peanuts and products thereof	NO	
Soybeans and products thereof	NO	X
Milk and products thereof(including lactose)	NO	X
Nuts and products thereof	NO	X
Celery and products thereof	NO	
Mustard and products thereof	NO	
Sesame seeds and products thereof	NO	
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre expressed as SO ₂	NO	X
Mollusc and product thereof	NO	X
Lupine and products thereof	NO	

11. NUTRITIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Unit	EU
Energy (Kcal)	Kcal	377
Energy (kJ)	kJ	1603
Protein	g	0,2
Carbohydrates	g	93,7
Of which sugars	g	59,9
Dietary fiber	g	0,7
Fat	g	0,2
Of which saturated	g	0,2
Cholesterol	mg	0
Salt	g	0,258

12. GMO STATEMENT:

The product does not have to be labeled according to the Council Regulations (EC) No. 1829/2003 and 1830/2003 of 22. September, 2003 on genetically modified food animal feed.

The product contains ingredients which are produced by the use of enzymes which were derived from genetically modified microorganisms. Up to now and in the future, food produced by genetically modified enzymes does not fall within the scope of above mentioned regulations.

13. IRRADIATION:

The product has not been subjected to ionizing radiation.

Based on: Product information of the manufacturer.

Review date: 14 January, 2022

Revision number: 7

Revised by:
Quality Responsible
Guzman Gastronomía

Approved by:
Quality Manager
Guzman Gastronomía

CRUMIEL

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512803032

Código Ean: 8435261900516

Países de Origen: Polvo de miel: EU i países no EU, maltodextrina: EU (Bélgica y Francia) y espesante: EU (Francia).

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Polvo de miel de flores secado para la aplicación en dulces, cereales y análogos.

3. INGREDIENTES:

Miel de flores (55-65%), maltodextrina (trigo) (35-45%), espesante (E-401) (<1,5%)

4. APLICACIÓN:

Miel cristalizada para un uso fácil en diferentes platos. Crumiel nos permite incorporar todo el sabor de la miel en un gran número de platos, tanto dulces como salados, para mejorar y hacer combinaciones con la más amplia variedad de sabores e ingredientes, añadiendo una textura crujiente única para cada plato. Las instrucciones de uso, las recetas y las aplicaciones en la página web: www.albertyferranadria.com

5. REQUISITOS LEGALES:

El producto y el embalaje cumplen con las normas de derecho en alimentos aplicables actualmente de la Unión Europea y la legislación alimentaria Alemana. Todos los datos en esta especificación se proporcionan a nuestro mejor conocimiento. Recomendamos a nuestros clientes revisar la información de la etiqueta proporcionada para el cumplimiento de la legislación local con el fin de garantizar un etiquetado adecuado del producto.

6. VIDA ÚTIL:

A < 20°C, 12 meses desde su fecha de fabricación. Si se conserva en condiciones adecuadas.

7. RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO:

- Almacenar en lugar fresco y seco y en su envoltorio original hasta su utilización.
- Proteger de la luz (máx. 20°C, y a una humedad relativa aproximada del 65 %)

8. INFORMACIÓN DE LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE

Peso neto: 400g/14.1oz
 Unidades por caja: 24
 Peso de la caja: 14.30 kg
 Dimensión de la unidad: Alto: 175 mm
 Diámetro: 99 mm
 Dimensión de la caja: 45 x 36 x 38,5
 Caja por capa: 6
 Capa por palet: 3

9. ESPECIFICACIONES

Físico – químicas:

Parámetro (unidad)	Límite(s)		Método de verificación
	Mín	Máx	
Humedad (%)		4,0	Valoración Karl Fischer

Microbiological specifications

Parámetro (unidad)		Limits (s)		Método de verificación
		Mín.	Máx.	
Recuento total en placa	per gram		5.000	PC 48h/30°C mod. §64 L01.00-05
Levaduras 72h	per gram		100	RB 72h/30°C §64 L01.00.37
Hongos	per gram		100	RB 2-5d/30°C §64 L01.00-37
Coliformes en 1g			Negativo	Brilla-Boullion 48h/37°C §64 L01.00-02
E. coli en 1g			Negativo	Brilla-Boullion 24/44°C §64 L01.00-25
Enterobacteriáceas	per gram		100	VRBD 24h/37°C §64 L05.00-05
<i>Staphylococcus aureus</i>	per gram		100	BP 48h/37°C §64 L01.00-24
<i>Salmonella</i> en 250g			Negativo	§64 L00.00-52(250g)

Apariencia: polvo suelto de color miel (no apelmazado), medio fino. Color amarillento.

Sabor/olor: característico de la miel, dulce, sin olor ni sabor desagradables.

Ratio de hidratación: 100g del producto es equivalente a 70g de miel aproximadamente.

10. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Ingredientes causantes de reacciones alérgicas o intolerancia (Reglamento 1169/2011 del PARLAMENTO Europeo y del Consejo):

<i>Declaración de alérgenos</i>	<i>Usado como ingrediente</i>	<i>Posible contaminación cruzada</i>
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada. Avena, espelta, kamut de sus variedades híbridas) y productos derivados	NO	X
Crustaceos y productos derivados	NO	X
Huevos y productos derivados	NO	X
Pescado y productos derivados	NO	X
Cacahuets y productos derivados	NO	
Soja y productos derivados	NO	X
Leche y productos derivados (incluida la lactosa)	NO	X
Frutos secos y productos derivados	NO	X
Apio y productos derivados	NO	
Mostaza y productos derivados	NO	
Semillas de sésamo y productos derivados	NO	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/L expresado como SO ₂	NO	X
Molusco y productos derivados	NO	X
Altramuces y productos derivados	NO	

11. INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Valor por 100 g	Unidad	EU
Valor energético (Kcal)	Kcal	377
Valor energético (kJ)	kJ	1603
Proteínas	g	0,2
Carbohidratos	g	93,7
De los cuales azúcares	g	59,9
Grasas	g	0,7
De las cuales saturadas	g	0,2
Colesterol	mg	0,2
Sal	g	0

12. DECLARACIÓN DE OMG:

El producto no tiene que estar etiquetado según la Directiva (CE) nº 1829/2003 y 1830/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo con fecha de 22 de setiembre de 2003 reguladora de alimentos y piensos transgénicos.

El producto contiene ingredientes elaborados con el uso de enzimas que se obtienen de microorganismos modificados genéticamente. Hasta el momento y según se prevé en el futuro, los alimentos que se producen con enzimas modificadas genéticamente no entran dentro del ámbito y el campo de aplicación de la normativa antes mencionada.

13. IRRADIACIÓN:

El producto no ha sido sometido a irradiación ionizante.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 14-enero-2022

Revisión número: 7

Revisado por:
Responsable de Calidad
Guzman Gastronomía

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Guzman Gastronomía