

# 144

**BECHAMEL UHT A BASE DE ACEITE DE GIRASOL  
UHT BECHAMEL BASED ON SUNFLOWER OIL****DESCRIPCION / DESCRIPTION**

Besciamella UHT a base de aceite de girasol, fabricado en envase tetra pack pronta al uso. Ideal para preparados fríos y calientes.

*UHT béchamel based on sunflower oil, packed in tetra pack container ready to use. Ideal to prepare hot or cold dish.*

**INGREDIENTES / INGREDIENTS**

Agua, Aceite de Girasol (7,5%), **Harina de Trigo** tipo 00, **Leche** desnatada en polvo, Almidón de maíz modificado (E1442), Sal, Emulsionantes: Lecitina de **Soja** (E322), Estabilizantes: Goma xantano (E415), Colorante : Betacaroteno (E160a).

*Water, Sunflower oil (7,5%), **Wheat flour** 00 type, Skimmed **milk** powder, Modified corn starch (E1442), Salt, Emulsifier: **Soy Lecithin** (E322), Stabilizer: Xanthan gum (E415), Color : Betacarotene (E160a).*

**PARTIDA ARANCELARIA / CUSTOM CODE**

21069092

**CARACTERISTICAS FISICAS / PHYSICAL CHARACTERISTIC**

Item	Valori Tipici - Typical values	Metodo-Method
Color-Colour	Crema - Cream	Sensoriale-Sensoric
Aroma y Gusto - Smell and Taste	Tipico-Typical	Sensoriale-Sensoric

**CARACTERISTICAS QUIMICAS / CHEMICAL CHARACTERISTIC**

Peso Especifico - Specific Weight	1040-1050 g/l	AOAC-925.22
Contenido en grasa - Fat Content	7% - 8%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,80-7,10	pHmetro-pHmeter

**CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC**

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
Levaduras e Muffe - Yeast and Mould	≤10/1ml	ISO 25778-2008
E. Coli	≤10/1ml	ISO 16654-2001

**DECLARACION NUTRICIONAL / NUTRITIONAL DECLARATION (100g)**

Energía-Energy KJ-Kcal	514-123
Grasa - Fats	7,6 g
de las Ácidos grasos saturados - of which saturated fatty acid	0,8 g
Carbohidratos - Carbohydrates	11 g
De los cuales son azúcares - of which sugar	3,76 g
Proteína - Proteins	2,92 g
Sal - Salt	0,86 g

**INFORMACION ALERGENOS / ALLERGENICS INFORMATION**

Rif. Dir. EEC 2003/89 .

<i>Allergenosi-Allergens</i>	<i>Presente-Presence</i>	<i>Ingrediente(i)-Ingredients</i>
Cereales - <i>Cereals</i>	√	Farina di frumento -Wheat flour
Crustaceos - <i>Shellfish</i>		
Huevo - <i>Eggs</i>		
Pezcado - <i>Fish</i>		
Nueces - <i>Nuts</i>		
Soja - <i>Soy</i>	√	Lecitina di soia – Soy Lecithin
Leche - <i>Milk</i>	√	Latte in polvere- Milk powder
Frutos secos - <i>Shell Fruits</i>		
Mostaza - <i>Mustard</i>		
Semillas de Sesamo - <i>Sesame seed</i>		
SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		

**INFORMACION OGM / OGM INFORMATION**

La política de IFFCO ITALIA no permite la utilización de Organismos Genéticamente Modificados en sus productos acabados .IFFCO ITALIA *GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

**CONFECCION, ALMACENAMIENTO Y TRASPORTE / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT****Confecciones – Size**

200g, 500g, 1000g

Envase tetra pack .

*Tetra pack container.***TMC / MCT**

9 meses –months

**Condiciones de Almacenamiento y transporte - Storage and transport condition**

Almacenar a temperatura ambiente. No superar los 20°C.

Para el canal Professional no superar los 15°C.

Para el transporte se recomiendan temperaturas comprendidas entre los +5° y +15°C.

Una vez abierto conservar en el frigorífico . No Congelar.

*Store at room temperature. Do not expose at more than 20°C.**For Professional use products, do not expose at more than 15°C.**For transport temperature between +5° and +15°C are recommended.**After use store in refrigerator. Do not freeze***INFORMACION DE USO / USER INFORMATION**

Mantener al menos 12 horas en frigorífico antes de utilizar. Una vez abierto el envase, debe ser utilizado en 3-4 días.

*Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Once opened , use the product in 3 – 4 days.***IFFCO ITALIA srl**

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE [WWW.IFFCO.IT](http://WWW.IFFCO.IT)