

TIPO DE PRODUCTO: NAPOLITANA MINIATURA CREMA 25 G CAJA 12 KG

Código: 11233/702078

Código EAN: 8410532062094

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, crema (26%)(agua, azúcar, almidón de patata modificado: E-1414, suero de LECHE, estabilizante: E-401, grasa vegetal de coco, dextrosa, sal, conservador: E-202, aroma, antiaglomerante: E-516, colorantes: E-171, E-160a y E-160c); margarina (21,3%)(aceites y grasas vegetales de palma, SOJA y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos, jarabe de glucosa-fructosa); agua, azúcar, levadura, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizantes: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgentes: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizante: E-481, dextrosa, grasa de palma, harina de CEBADA malteada, HUEVO en polvo y enzimas (contiene GLUTEN).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:**Por unidad de producto congelado:**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	22	25	28
Longitud (cm)	4	4,5	5
Ancho (cm)	3,5	4	4,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	365,00 / 1524,00	18,25
Hidratos de carbono (g)	36,00	13,85
Ácidos grasos totales (g)	21,80	31,14
Ácidos grasos saturados (g)	11,40	57,00
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	7,60	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	2,70	-
Ácidos grasos trans (g)	0,10	-
Azúcares (g)	8,40	9,33
Proteínas (g)	5,15	10,30
Fibra alimentaria (g)	2,30	-
Sal (g)	0,90	15,00

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25 g

*% Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 kcal/8.400 kJ y según RD1169/2011.

Estos valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

La información sobre la incertidumbre de los ensayos está a disposición del cliente.

ALÉRGENOS:

Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Glúten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos de cáscara y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
				Altramuces y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene Trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja: 400 x 290 x 240 mm	Unidades caja: 480 aprox.	Peso bruto caja (kg): 12,560
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja		Peso neto caja (kg): 12,000
	Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA		
	Envasado: corresponde al día y hora de envasado		
	Lote: corresponde al número de orden de fabricación		

PALETIZADO:

PALET:	Euro 800 x 1200 mm								
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET									
Cajas / Piso:	8	Nº Pisos:	7	Total cajas palet:	56	Peso bruto palet (Kg):	728,36	Altura palet (m):	1,89

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

FERMENTACIÓN: 75 - 90 minutos / 28°C / 70% humedad relativa

COCCIÓN**: 10 - 12 minutos a 190°C

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

** Se recomienda precalentar el horno.