

**TIPO DE PRODUCTO:** **MINI GAUCHA MARGARINA 40 G CHOCOAVELLANA**  
Código: 17335/702016 Código EAN: 8410532061738

**INGREDIENTES:** Harina de TRIGO, crema de cacao y AVELLANAS (25%)(azúcar, aceite vegetal de girasol, colza y soja; cacao desgrasado en polvo, pasta de AVELLANA, almidón modificado de patata, grasa vegetal de palma, emulgente: E-322, aromas); margarina (aceites y grasas vegetales de palma, soja y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos); agua, azúcar, HUEVO líquido, levadura, HUEVO en polvo, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiapelmazante: E-551), sal, GLUTEN de trigo, emulsionante: E-472e, agente de tratamiento de la harina: E-300 y enzimas. \*Puede contener trazas de SOJA, SULFITOS, SÉSAMO Y PESCADO.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):**

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	36	40	44
Largo (cm)	5,25	5,75	6,25
Ancho (cm)	4,2	4,5	4,8

**VALORES ANALÍTICOS:**

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	471,00 / 1965,00	23,55
Hidratos de carbono (g)	46,90	18,04
Ácidos grasos totales (g)	27,70	39,57
Ácidos grasos saturados (g)	12,30	61,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	9,60	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	5,60	-
Ácidos grasos trans (g)	0,20	-
Azúcares (g)	21,00	23,33
Proteínas (g)	7,25	14,50
Fibra alimentaria (g)	2,50	-
Sal (g)	0,71	11,75

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 <sup>3</sup> 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.

**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"/>
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" 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"/>
				Altramucos y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene  Trazas

**EMBALAJE Y ENVASADO:**

CAJA:	Medidas caja: 400 x 290 x 210 mm	Unidades aprox. caja: 225	Peso bruto caja (kg): 9,450
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja 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:	8	Total cajas palet:	64	Peso bruto palet (Kg): 629,8	Altura palet (m): 1,9

**DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:**

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses  
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C  
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

**MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO \*:**

DESCONGELACIÓN: 25 - 30 minutos a temperatura ambiente  
COCCIÓN\*\*: 13 - 15 minutos a 190 °C  
PINTAR CON HUEVO: SI  NO

\* 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.

**TYPE OF PRODUCT:** **MINI GAUCHA MARGARINA 40 G CHOCOAVELLANA**  
**Code:** 17335/702016 **EAN Code:** 8410532061738

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, cocoa and HAZELNUT cream (25%)(sugar, sunflower, rapeseed and soy oils; defatted cocoa powder, HAZELNUT paste, modified potato starch, vegetable palm fat, emulsifier: E-322, flavours); margarine (vegetable oils and fats from palm, soy and sunflower; water, emulsifier: E-471, acid: citric acid, preservative: E-202, flavours, colour: carotene); water, sugar, liquid EGG, yeast, EGG powder, MILK derivative (MILK derivatives, vegetable coconut fat, stabiliser: E-451 and anti-caking agent: E-551), salt, WHEAT gluten, emulsifier: E-472e, flour treatment agent: E-300 and enzymes. Contains GLUTEN, NUTS, EGG, MILK, COCONUT, traces of SOY, SULFITES, SESAME and FISH.

**PHYSICAL CHARACTERISTICS (per unit of frozen product):**

	Minimum	Average	Maximum
Weight (g)	36	40	44
Length (cm)	5,25	5,75	6,25

**ANALYTICAL VALUES:**

NUTRITIONAL VALUES (per 100g of cooked product)		%DV(*)
Energetical value (kcal/kJ)	471,00 / 1965,00	23,55
Carbohydrates (g)	46,90	18,04
Total fatty acids (g)	27,70	39,57
Saturated fatty acids (g)	12,30	61,50
Monounsaturated fatty acids (g)	9,60	-
Polyunsaturated fatty acids (g)	5,60	-
Trans fatty acids (g)	0,20	-
Sugars (g)	21,00	23,33
Proteins (g)	7,25	14,50
Alimentary fiber (g)	2,50	-
Salt (g)	0,71	11,75

MICROBIOLOGICAL VALUES (frozen product):				
	Sampling		Limits	
	n	c	m	M
Aerobic plate count	5	2	10E4	10E6
<i>Escherichia coli</i>	5	2	0	10
Salmonella	5	0	0	-
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	10E3
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	1	-

\*% Daily reference Values based on a diet of 2,000 kcal/8,400 kJ and R1169/2011. These values may be higher or lower depending on your energetic needs.

**ALLERGENS:**

Milk and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Egg and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Peanuts and derivatives	<input type="checkbox"/>	Sesame and derivatives	<input type="checkbox"/>
Gluten and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Soy and derivatives	<input type="checkbox"/>	Nuts and derivatives	<input checked="" type="checkbox"/>	Fish and derivatives	<input type="checkbox"/>
Sulfur dioxide and sulphites	<input type="checkbox"/>	Shellfish and derivatives	<input type="checkbox"/>	Celery and derivatives	<input type="checkbox"/>	Mustard and derivatives	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>			Lupins and derivatives	<input type="checkbox"/>	Molluscs and derivatives	<input type="checkbox"/>

Contains     Traces

**PACKAGING:**

BOX:	Box dimensions: 400 x 290 x 210 mm	Units per box aprox: 225	Box gross weight (Kg): 9,450
LABEL:	In front of the box		Box net weight (Kg): 9,000
	Consume before: DD/MM/YY		
	Packaging: corresponds to day and time of packaging		
	Batch: corresponds to the number of production order		

**PALLETIZED:**

PALLET:	Euro 800 x 1200 mm		
LOGISTIC STRUCTURE OF THE PALLET			
Boxes/floor:	8	Nr of floors:	8
Total boxes on pallet:	64	Pallet gross weight (kg):	629,8
Height of pallet (m):	1,9		

**DISTRIBUTION AND WAREHOUSING:**

BEST BEFORE CONSUMPTION:  
 CONSERVATION: Minimum at -18°C temperature.  
 REMARKS: DO NOT FREEZE AFTER DEFROSTED

**MANIPULATION OF THE PRODUCT:**

DEFROST: PAINT WITH EGG: YES  NO

FERMENTATION

COOKING\*\*:

DECORATION TIPS:

\* All these data is approximated and depend on external factors, as type of oven used and quantity of product cooked in the oven.  
 \*\* Pre-heating of the oven recommended.