

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

TRANCIO MILLE FOGIE

**1.- Identificación del producto:** Trancio Mille Foglie. Finas y crujientes láminas de hojaldre separadas entre sí con crema pastelera con azúcar glas. Caducidad: envase. 18 meses.

**4.- Dimensiones del producto:**  
**Formato:** Trancio(Brazo)  
**Peso de la unidad:** 1300 gramos.

**2.- Composición (lista de ingredientes) :**  
Agua, margarina, (crema de palma, aceite de girasol, mantequilla, agua, emulsionante (E471, lecitina de girasol), corrector de acidez (E330, E331), sal, conservante (E202), aroma, colorante (E160a)). Harina de trigo, azúcar, grasa de palma, aceite colza, yema de huevo, mantequilla, jarabe de glucosa, manteca de cerdo, almidón, maíz modificado, leche descremada en polvo, azúcar espolvoreada, (dextrosa, azúcar, almidón de trigo, manteca de cacao), sal, aroma, cebada de malta. Puede contener trazas de cacahuetes soja, nueces, cáscaras de frutos, dióxido de azufre.

**3.- Tipo de envase (presentación):**  
**Envase:** caja de cartón con una unidad /etiqueta/ 1300 grs.  
**Paletizado:** 14 unidades de base y 18 alturas. Cantidad total por palet 252.

**5.- Características sensoriales:**  
**Apariencia:** trancio, brazo, rebanada, alargado, con ligera capa de azúcar glass. **Color y sabor:** fino hojaldre decorado con crema pastelera dulce.

**6.- Información adicional:**  
**Alérgenos:** Puede contener trazas de cacahuetes, soja, nueces, cáscara de frutos y dióxido de azufre.  
**Condiciones de uso y conservación :**  
Para su descongelación 3-4 horas a temperatura ambiente (fuera de la caja) o 24 horas en refrigeración en nevera ( 1-4 grados)  
**Conservación** hasta 5 días entre 0-4 g. en nevera.  
**Grupos de riesgo:** diabéticos o los consumidores que son alérgicos a cualquiera de los ingredientes.  
**Información adicional:** lote y fecha de caducidad indicada en la etiqueta.

**7.- Información nutricional del Producto:**

Valores medios por 100 gramos.	Carbohidratos	31,8 g
Kcal	De los cuales azúcares	17,6 g
kJ	Fibra	0,6 g
Grasas	Proteínas	3,8 g
D. C. Saturadas	Sal	0,41 g