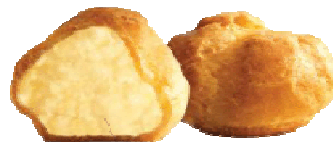




ESPECIFICACIONES PRODUCTO PROFITEROLES VEGETALES



1 - Información de producto

Nombre del producto: Profiteroles vegetales diámetro 41 mm
Descripción del producto: Pastel redondo hecho de pasta de lionesa, relleno de nata vegetal con aroma de vainilla

Ingredientes:

- Agua
- Grasa Vegetal (aceite de palma y de coco) sin hidrogenar y hidrogenada
- Huevos
- Azucar
- Harina de trigo
- Leche en polvo desnatada
- Harina de almidón
- Estabilizadores (Sodio carboximetil celuloso E466)
- Emulgente (E472b)
- Aromatizante (vainilla)
- Sal

(Los números E usados no son perjudicales para la salud)

Caducidad: 18 meses después de la fecha de producción

2 - Propiedades del producto

Propiedades físicas

Atributos	Limites aceptables
Dimensiones	
Diámetro	41 mm +/- 4
Altura	32 mm +/- 4
Peso (de 1 pieza)	12,5 g. +/- 3



Propiedades químicas

Atributos	Límites aceptables
Ausencia de productos tóxicos: De acuerdo con las normas Europeas y Belgas	
Ausencia de sustancias externas al producto	

Propiedades orgánicas

Apariencia:	Redonda, rugosa (no crujiente)
Color de la pasta:	Dorada
Color de la nata:	Blanca - Ligeramente amarilla
Aroma:	Aroma típico de pasta de lionesa
Sabor:	Nata vegetal con un poco de aroma de vainilla

Propiedades microbiológicas

Recuento viable total	<20000/g.
Coliformes	<1000/g.
Coliformes termo resistentes	<100/g.
E-coli	<10/g.
Staphylococcus aureus	<100/g.
Bacilo cereus	<1000/g.
Levadura	<500/g.
Moho	<500/g.
Salmonella	Ausente / 25g.
Listeria monocytogenes	Ausente / 25g.

3 - Lista de intolerancias dietéticas

Libre de	
Trigo o derivados del trigo	No
Glúten	No
Centeno o derivados del centeno	Si
Sacarosa	No
Fructosa	No
Soja o derivados de la soja	Si
Leticina de soja	Si
Maíz o derivados del maíz	Si
Leche y derivados	No
Lactosa	No
Cacao	Si



Libre de	
Levadura	Si
Grasa animal (a parte de grasas derivadas de la leche)	Si
Productos cárnicos	No
Huevos o derivados del huevo	No
Dióxido de sulfato	Si
Ácido glutamínico	Si
Colorantes azoicos	Si
Sal	No
Productos genéricos modificados	Si
Derivados de productos genéricos modificados	Si
Legumbres (incl. Altramuces)	Si
Cacahuetes o derivados	Si
Aceite de cacahuete	Si
Frutos secos	Producido en una fábrica que manipula frutos secos
Aceite de frutos secos que nos son de cacahuete (palma y coco)	No
Derivados de frutos secos que no sea de cacahuete	Si
Semillas o derivados (Sésamo, Girasol, Algodón)	Si
Productos de pescados o derivados	Si
Crustáceos / moluscos	Si
Productos cárnicos	Si
Gelatina	Si
Cerdo o derivados	Si
Vacuno o derivados	Si
Pollo o derivados	Si
BHA/BHT	Si
Aditivos	No
Benzoato	Si
Aromas artificiales	Si
Conservantes artificiales	Si
Paraben	Si
Tartracín	Si
Naranja - Amarillo	Si
Azorubín	Si
Amarant	Si
Rojo cochinilla	Si
Ácido sórbico	Si
Canela	Si
Vainilla	Si
Carmesí	Si
Negro Brillante	Si
Ponceau	Si
PRODUCTO APTO PARA VEGETARIANOS	



- Información genética concerniente a la materia prima / aditivos / otros

El producto es conforme a la regulación Europea 1829/2003 y 1830/2003. No necesita mención en relación a organismos modificados.

- Información concerniente a la materia prima tratada por ionización o radiación

El producto y sus ingredientes no están tratados por ionización o radiación.

4 - Información de embalaje

Caja comercial de cartón

5 - Condiciones de conservación (caja cerrada)

Temperatura	Caducidad
-18º C ***	Antes de: ver etiqueta
-12º C **	1 mes
-6º C *	1 semana
+5º C	24 horas

6 - Modo de descongelación

Saque el número deseado de profiteroles fuera de la caja y déjelos descongelar alrededor de 30 minutos a temperatura ambiente, o 60 minutos en la nevera. Los profiteroles están listos para servir.

¡No descongelar en el microondas! No congelar una vez descongelado.

7 - Información nutricional

Valores europeos nutricionales (valores medios)

Valor energético	Por 100 gr.
Energía kJ	1513 kJ
kcal	365 kcal
Proteínas (g.)	3,8 g.
Carbohidratos (g.)	21,2 g.
Azúcar (g.)	14,5 g.
Grasas (g.)	29,4 g.
Grasas saturadas (g.)	24,4 g.
Sodio (mg.)	85 mg.