

TIPO DE PRODUCTO: **HERRADURA CREMA 165 G**

Código: 15133/702009

Código EAN: 8410532086410

INGREDIENTES: Harina de TRIGO, crema pastelera (25,8%)(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 (22,5%)(aceites y grasas vegetales de palma, SOJA, girasol y coco; agua, emulgentes: E-471 y lecitinas; acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos); agua, sal, agente de tratamiento de la harina: E-920.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	160	165	170
Longitud (g)	24,5	25,5	26,5
Ancho (g)	4,9	5,2	5,5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		% VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	373,00 / 1554,00	18,65
Hidratos de carbono (g)	32,40	12,46
Ácidos grasos totales (g)	23,80	34,00
Ácidos grasos saturados (g)	11,90	59,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	8,60	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	3,10	-
Ácidos grasos trans (g)	0,20	-
Azúcares (g)	6,50	7,22
Proteínas (g)	5,25	10,50
Fibra alimentaria (g)	4,10	-
Sal (g)	0,49	8,17
Colesterol (mg)	<5	-

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.

ALÉRGENOS:

Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input 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 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: 396 x 286 x 140 mm	Unidades caja: 50	Peso bruto caja (kg): 8,570
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:	12	Total cajas palet:	96	Peso bruto palet (Kg):	847,72	Altura palet (m):	1,94

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 10 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

DESCONGELACIÓN: 25 - 30 minutos a temperatura ambiente

COCCIÓN**: 24 - 26 minutos a 180 °C

CONSEJOS DE DECORACIÓN: Antes de pintar las herraduras se pueden rallar, tal y como indican los siguientes dibujos:

Después de la cocción, pintar con gelatina y decorar con granillo de almendra o con granillo de chocolate de colores.

También se puede espolvorear azúcar luste en las puntas y pintar la zona central con gelatina.

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.