

TIPO DE PRODUCTO: **NAPOLITANA CHOCOLATE 130**

Código: 11630/702046

Código EAN: 8410532087509

INGREDIENTES:

Harina de TRIGO, margarina (22,6%)(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); crema con cacao y sabor a AVELLANA (21,1%)[azúcar, grasa vegetal de palma y girasol; cacao desgrasado en polvo (2,9%), almidón modificado de patata, emulgente: E-322 (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANAS, aroma, vainillina]; agua, azúcar, levadura, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgente: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizador: E-481, emulgente: E-472e, 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)	120	130	140
Longitud (cm)	15,5	16	16,5
Anchura (cm)	4,4	4,7	5

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	439,00 / 1832,00	21,95
Hidratos de carbono (g)	45,20	17,38
Ácidos grasos totales (g)	25,20	36,00
Ácidos grasos saturados (g)	11,70	58,50
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	8,30	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	5,10	-
Ácidos grasos trans (g)	0,10	-
Azúcares (g)	14,70	16,33
Proteínas (g)	7,19	14,38
Fibra alimentaria (g)	1,10	-
Sal (g)	0,93	15,42

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc / g
Escherichia coli	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Listeria monocytogenes	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"/>
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" 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 caja: 90	Peso bruto caja (kg): 12,150
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja		Peso neto caja (kg): 11,700
	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):	802,6
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: - PINTAR CON HUEVO: SI NO
FERMENTACIÓN: 28 °C / 1,45 - 2 horas
COCCIÓN**: 180 °C / 17 - 20 minutos

CONSEJOS DE DECORACIÓN: Después de la cocción, pintar con gelatina y decorar con cualquier tipo de viruta de chocolate. Puede decorarse con viruta solamente parte de la napolitana y la otra parte solo con gelatina o con azúcar lustre. También puede bañarse con chocolate solo las puntas y el centro pintarlo con gelatina.

* 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.