



Donominación Comercial: Pepito Azúcar Relleno de Crema Referencia: 00712001 Bollería frita congelada 8436033252086 Tipo de Producto: Código GTIN13:

Ingredientes

Masa

Harinas de TRIGO, malta y SOJA, grasas y aceites vegetales total y parcialmente hidrogenados (origen palma), agua, azúcar, levadura, HUEVO pasteurizado, dextrosa, gasificantes (E450i, E500ii), emulgentes (E472e, E471, E322), sal, gluten de TRIGO, almidón de TRIGO, sólidos LÁCTEOS, antioxidante E300, estabilizante E415 y E410, colorante E160a aromas y enzimas (NUEZ).

Relleno

Agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón de maíz modificado, espesantes (E-407), sal, conservante (E-202), acidulante (E-334, E-300), aromas y colorantes autorizados (E-160a, E171).

Cobertura

Grasa vegetal (origen palma) y azúcar.

Consumo Preferente

10 meses

Características Físicas (por pieza)

	Mínimo	Medio	Máximo
peso (gr)	90	100	110
longitud / diámetro (mm)	170	200	230
anchura (mm)	45	60	75
altura (mm)	20	35	50
perímetro (mm)			
peso medio masa (gr)			
peso cobertura (gr)		Peso relleno (g)	
peso relleno (gr)			

Valores Analíticos

Valores nutricionales (100 grs.) Valores máximos

Proteinas			9,10%	gr
Hidratos de c	4	1,40%	gr	
	Azúcares		37,5	gr
	Pilialcoholes		2,1	
	Almidón		0	
Materia grasa	a		29,00	gr
	Ac. grasos saturados	2	,100%	gr
	Ac. grasos trans	0,86 gr		
	Ac. grasos insaturados			
	Ac. grasos monoinsaturados		19	
	Ac. grasos poliinsaturados		2,2	
	Colesterol		2,1	mg/100g.
Valor energét	tico		443	Kcal.
		1	1851,7	KJ
Otros		<u>, </u>		

Humedad	27,30 % P/P
Ceniza	1,90 %
Sal	0,80% gr
Fibra alimentaria	0,25 gr
Fibra soluble	
Fibra insoluble	

Microbiología (ufc)					
Aerobios mesófilos totales Enterobacterias Staphylococcus aureus Salmonela Mohos Levaduras Clostridium sulfito reductor Listeria monocytogenes Bacillus cereus Coliformes Anaerobios Observaciones Dietéticas, Intolera	icias y Alergias	ausencia -	ufc/g ufc/g ufc/25g ufc/g ufc/g ufc/g ufc/g		
Intolerancias y Alergias					
X Gluten X Cacahuetes y derivados Apio y derivados Altramuces y derivados Moluscos y derivados	X Soja y der	/ derivados lerivados		Granos sésamo y Pescado y deriva X Frutos de cáscar Anhídrido sulfur	ndos a y derivados
Información Adicional**					
Sacarosa Alcohol Cerdo y derivados ** ü: ingrediente T: trazas Puede contener trazas de					
Embalaje y envasado, característic	cas				
Material Medidas Nemotécnico Grosor Color Diseño	Bolsa PP 720x470 50 micras Trans. Anónima	Precinto PP 50mm Trans. Anónimo	Etiqueta TERM. DICT 102X73 Blanca PALPAN	Caja CARTÓN 408x292x118 RN-ANÓNIMA Marrón Anónima	
Peso aprox.	, ioriiiriu	7.1101111110	1,121,114	, a lorini la	<u> </u>

Codificación en caja y/o etiqueta

Reciclable

Etiqueta GTIN13



FICHA DE PRODUCTO

Paletizado, características

Piezas por caja	30
Envases	

Forma	ado	Total Cajas	Total Aprox.		
Cajas x piso	N° de Pisos	Total Cajas	Peso	Altura	
7	13	91	300,00 Kg.	1,70 m.	

<u>Comentarios:</u> El producto se presenta dispuesto en 2 capas de 15 piezas cada uno, separados por papel parafinado de uso alimentario.

Distribución y almacenado

Conservación Observaciones

-15 °C		

Indicaciones de preparación

Descongelar: Hornear:

20	minutos
No precisa	

a temperatura ambiente dependiendo de las características del horno

Fermentar a:

No precisa	°C		
No precisa	%		
No precisa	minutos		

temperatura de fermentación condiciones de humedad tiempo de fermentación

FICHA DE PRODUCTO

Fotografías del producto



Aspecto del palé



Las cajas sobresalen de la planta del palé 8 mm por ambos lados (Ver imagen)

Etiqueta

CAJA

