

ARTESANITOS TORTILLA

Identificación del Producto



Código de artículo	00802002
Denominación legal	Masa danesa ultracongelada, croissant recto, relleno de tortilla, listo para fermentar.

Lista de ingredientes

Tortilla (39,0%) (patatas; HUEVO; aceites y grasas vegetales (girasol; aceite de oliva); cebolla; sal; HUEVO en polvo; estabilizante (carragenanos; goma garrofin; goma xantana); corrector de acidez (cloruro potásico); almidón modificado; maltodextrina; acidulante (ácido cítrico)); harina (TRIGO); margarina (16,0%) (aceites y grasas vegetales (palma; girasol); agua; emulgente (E471); acidulante (ácido cítrico); conservador (E202); aromas; colorante (carotenos)); agua; azúcar; levadura (levadura; emulgente (E491); acidulante (ácido ascórbico)); sal; GLUTEN de TRIGO; mejorante (GLUTEN de TRIGO; emulgente (E472e)); dextrosa; harina (TRIGO); antioxidante (ácido ascórbico); enzimas); colorante (carotenos); LECHE desnatada en polvo; harina de SOJA.

Puede contener trazas de: pescado, almendras, avellanas

Información General

Vegano	no
Vegetariano	sí

Dimensiones del producto

Peso	33 g
------	------

Aditivos

E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos
 E330 - ácido cítrico
 E202 - sorbato potásico
 E160a - carotenos
 E472e - ésteres monoacetil y diacetyl tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos
 E300 - ácido ascórbico
 E491 - monoestearato de sorbitano
 E300 - ácido ascórbico
 E407 - carragenanos
 E410 - goma garrofin
 E415 - goma xantana
 E508 - cloruro potásico

Información microbiológica

Bacillus cereus < 100/g
 E.Coli < 10/g
 Enterobacteriaceae < 10000/g
 Mohos < 1000/g
 Salmonella 0/25g
 Staph.aureus < 100/g

Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
energía	1178 kJ		389 kJ	5
energía	282 kcal		93 kcal	5
grasas	18 g		6,0 g	9
ácidos grasos saturados	7,8 g		2,6 g	13
hidratos de carbono	24 g		8,0 g	3
azúcares	4,3 g		1,4 g	2
fibra alimentaria	0,9 g		< 0,5 g	
proteínas	5,2 g		1,7 g	3
sal	1,0 g		0,34 g	6

* 1 ración = 33 g

Información de alérgenos

Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	Sí
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	Sí
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados *	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: pescado, almendras, avellanas

() Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.*

Información de embalaje

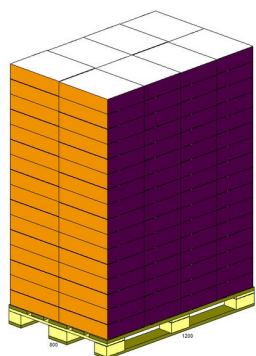
Información de embalaje

Embalaje primario	bolsa (Plástico PP 05)
Embalaje secundario	caja americana (cartón ondulado PAP20) cinta adhesiva (Plástico PP 05) Etiqueta (papel PAP22)
Piezas	Piezas / caja americana 151
caja (EDU)	
EAN	18431122474766
peso neto	5 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,395 x 0,295 x 0,115
unidad de consumo (CU)	
peso neto	33 g

Paletización

Embalaje de paletización

Número caja americana / capas 8	
Número capas / pallet 16	
Número caja americana / pallet 128	
Peso neto total palet	640 kg
Peso bruto total palet	706 kg
longitud x ancho x alto (m)	1,200 x 0,800 x 1,990



Información de manipulación

Condiciones de conservación

Vida útil después de la fabricación	6 Meses
Condiciones de conservación	max. -18°C

Modo de empleo

Fermentación (Humedad relativa 75%) 35-45 minutos (a T^º de 30°C). Hornear en horno a 180°C durante 12 minutos. UNA VEZ DESCONGELADO NO VOLVER A CONGELAR.

Información General

Certificados

IFS

Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG

Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

Abreviaciones

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

(2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)