

DELICIAS BIKINI

Identificación del Producto



Código de artículo Denominación legal 00804003

Masa danesa ultracongelada, rectangular, relleno de fiambre y crema de queso, pintado con sustituto de huevo (1%), listo para hornear.

Lista de ingredientes

Relleno de fiambre y crema de queso (39,5%) (crema de queso (74,0%) (agua; almidón modificado; queso en polvo (LECHE); sólidos lácteos (LECHE); LECHE desnatada en polvo; aceites y grasas vegetales (coco); gelificante (E339; E450; E516); sal; aromas; estabilizante (E401)); fiambre de cerdo (25,5%) (carne de cerdo; agua; almidón; proteína semillas de SOJA; sal; estabilizante (E451); dextrosa; antioxidante (E301); conservador (E250; E243); aromas; colorante (E120))); harina (TRIGO); margarina (aceites y grasas vegetales (palma; girasol); agua; emulgente (E471); acidulante (ácido cítrico); conservador (E202); aromas; colorante (carotenos)); agua; azúcar; levadura; cobertura (agua; sólidos lácteos (LECHE); almidón; aceites y grasas vegetales (palma); proteínas de TRIGO; emulgente (lecitinas); estabilizante (goma guar)); dextrosa; sal; mejorante (GLUTEN DE TRIGO; emulgente (E472e); dextrosa; harina (TRIGO); antioxidante (ácido ascórbico); enzimas); colorante (carotenos); aromas.

Puede contener trazas de: huevo, pescado, almendras, avellanas.

ln	form	ıación	General	

Vegano	no
Vegetariano	no

Dimensiones del producto

eso	20 g
C30	20 8

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

E451 - trifosfatos

E301 - ascorbato sódico

E243 - etil lauroil arginato

E250 - nitrito sódico

E120 - ácido carmínico, carmines

E339 - fosfatos de sodio

E450 - difosfatos

E516 - sulfato cálcico

E401 - alginato de sodio

E322 - lecitinas

E412 - goma guar

Información microbiológica

Bacillus cereus < 100/g E.Coli < 10/g Enterobattericae < 10000/g Mohos < 1000/g

Salmonella 0/25g

Staph.aureus < 100/g

Información nutricional

por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
1084 kJ		217 kJ	3
259 kcal		52 kcal	3
14 g		2,8 g	4
7,5 g		1,5 g	8
28 g		5,6 g	2
7,0 g		1,4 g	2
0,6 g		< 0,5 g	
5,6 g		1,1 g	2
1,7 g		0,35 g	6
	1084 kJ 259 kcal 14 g 7,5 g 28 g 7,0 g 0,6 g 5,6 g	1084 kJ 259 kcal 14 g 7,5 g 28 g 7,0 g 0,6 g 5,6 g	1084 kJ 217 kJ 259 kcal 52 kcal 14 g 2,8 g 7,5 g 1,5 g 28 g 5,6 g 7,0 g 1,4 g 0,6 g < 0,5 g 5,6 g 1,1 g

^{* 1} ración = 20 g

Información de alergénos			
Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí		
Crustáceos y productos derivados	No		
Huevos y productos derivados	No		
Pescado y productos derivados	No		
Cacahuetes 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 SO2)	No		
Altramuces y productos derivados	No		
Moluscos y productos derivados	No		

Puede contener trazas de: huevo, 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 / caja

americana 250

caja (EDU)

EAN 18431122801104

peso neto 5 kg

longitud x ancho x 0,395 x 0,295 x 0,115

alto (m)

unidade de consumo (CU)

peso neto 20 g

Paletización

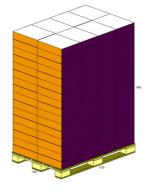
Embalaje de paletizacion

Número caja americana / capas 8 Número capas / pallet 16

Número caja americana / pallet 128 Peso neto total palet

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

Descongelación 30 minutos a temperatura ambiente (20ºC). Fermentación 20 minutos o sin fermentación (a Tª de 30ºC). 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)