

ENSAIMADA MINI ARTESANA

Identificación del Producto



Código de artículo

00806001

Denominación legal

Masa danesa ultracongelada, disco, listo para fermentar.

Lista de ingredientes

Harina (TRIGO); manteca de cerdo (manteca de cerdo (manteca de cerdo; antioxidante (E306; E320; E321); estabilizante (E471)); dextrosa; antioxidante (E306; E320; E321); estabilizante (E471)); agua; HUEVO; azúcar; levadura (levadura; emulgente (E491); acidulante (ácido ascórbico)); dextrosa; GLUTEN DE TRIGO; mejorante (corrector de acidez (E170); emulgente (E472e); estabilizante (E341i); harina (TRIGO); antioxidante (ácido ascórbico); enzimas); aromas; sal; harina de CEBADA malteada; LECHE desnatada en polvo; harina de SOJA.

Puede contener trazas de: pescado, almendras, avellanas.

Información General

Partida arancelaria	19059070
Vegano	no
Vegetariano	no

Dimensiones del producto

Peso	37 g
------	------

Aditivos

E306 - extracto rico en tocoferoles
 E320 - butilhidroxianisol (BHA)
 E321 - BHT
 E471 - mono- y diglicéridos de ácidos grasos
 E472e - ésteres monoacetil y diacetyl tartárico de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos
 E170 - carbonatos de calcio
 E341i - fosfato monocálcico
 E300 - ácido ascórbico
 E491 - monoestearato de sorbitano
 E300 - ácido ascórbico

Sostenibilidad

huevos	con huevos de gallinas criadas en el suelo
--------	--

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	1761 kJ		651 kJ	8
energía	422 kcal		156 kcal	8
grasas	26 g		9,7 g	14
ácidos grasos saturados	8,0 g		3,0 g	15
hidratos de carbono	38 g		14 g	5
azúcares	14 g		5,0 g	6
fibra alimentaria	1,8 g		0,7 g	
proteínas	7,4 g		2,7 g	5
sal	0,36 g		0,13 g	2

* 1 ración = 37 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

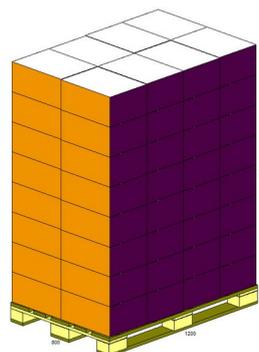
Información de embalaje

Embalaje primario	bolsa (Plástico HDPE 02)
Embalaje secundario	hoja de papel (Paper Coated)
	caja americana (cartón ondulado PAP20)
	cinta adhesiva (Plástico PP 05)
	Etiqueta (papel PAP22)
Piezas	Piezas / caja americana 270
caja (EDU)	
EAN	8431122507177
peso neto	10 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,395 x 0,295 x 0,23
unidade de consumo (CU)	
EAN	8431122507177
peso neto	0,037 kg

Paletización

Embalaje de paletización

Número caja americana / capas 8	
Número capas / pallet 8	
Número caja americana / pallet 64	
Peso neto total palet	640 kg
Peso bruto total palet	689 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 (20°C).
Fermentación (Humedad relativa 75%) 150 minutos (a Tª de 30°C). Hornear en horno a 180°C durante 5 minutos.
CONSERVAR A -18°C; 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)
