

Fecha Activación: 01/06/2018

Descripción

Masa danesa prefermentada congelada.

Foto

Ingredientes

Harina de **trigo**, margarina (aceite de palma, colza y coco, agua, emulsionante (E471), sal, corrector de acidez (E330), sustancia aromatizante natural y aroma natural, vitamina A), agua, queso (**mantequilla, crema**, sal, cultivo de ácido láctico), azúcar glas, azúcar, glaseado de azúcar (agua, agente de recubrimiento (E953), azúcar, gelificante (E406), corrector de acidez (E330)), **huevos** pasteurizados, crema de **leche** en polvo al 2% (azúcar, almidón modificado, suero de **leche** en polvo (leche), grasa en polvo (grasa de coco, jarabe de glucosa, proteína de la **leche**)), **leche** desnatada en polvo, estabilizadores (E339 (ii), E404, E450 (iii)), aroma natural de vainilla, sal, colorante (E160a (iii)), aroma natural), levadura, jugo de limón 1% (jugo de limón 1%, conservante (disulfito de potasio E224)), almidón de tapioca y **trigo**, aceite de colza, estabilizador (E417), sal, aceite de limón (aceite de limón, citral natural, antioxidante (E392)), harina de malta de **trigo**, agente de tratamiento de harina (E300, alfa-amilasa, xilanas, transglutaminasa).

Puede contener trazas de semillas de sésamo, almendras, nueces pecanas y avellanas.

Decoración: jarabe de fructosa y glucosa, sustancia aromatizante natural.

Propiedades Físicas

	Objetivo
Peso g	94,05 + 6,25 (decoración)

Valores Nutricionales

	<u>Por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1574
Valor energético (kcal)	377
Grasas (g)	22
-de las cuáles saturadas (g)	9,5
Hidratos de Carbono (g)	39
-de los cuáles azúcares (g)	16
Proteínas (g)	5,1
Sal (g)	0,31

Promedio ingesta de un adulto (8400Kj/2000Kcal)

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Alérgenos

Gluten	+
Frutos con Cáscara	?
Cacahuetes/Nueces Molidas	-
Leche	+
Huevo	+
Soja	-
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a -18 °C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 11 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa:	PE
Piezas / Bolsa:	12

Características del envase

Envase secundario:

Caja:	Largo: 390mm	Ancho: 291mm	Alto: 134mm
Peso bruto:	4514 g		
Peso neto:	4868 g		
Código EAN:	5701536806269		
Piezas / caja:	48		
Bolsa / caja:	4		

Características del envase

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	273 kg
Peso neto:	kg
Capas / palet:	7
Cajas / palet:	56
Altura total palet:	1,08 m

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Modo de empleo

Instrucciones de preparación

Tiempo de descongelación : +/-min
Tiempo de cocción : +/- 18 min
Temperatura de cocción : +/- 190 °C

Aplicar decoración después de hornear.

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 24 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

OGM

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.