



**Tri - sandwich cereales con
topping**
Código de producto : 02001003



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología :** PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 100,00	50 Croissants sandwich club, 100 gramos, Listos para cocer, ultracongelados, marca Délifrance.
--	--

GTIN/EAN producto :	03291810748436	GTIN/EAN Caja :	3291811200308
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	50 (50 x 1)
Capas / palet	7	Medidas de la caja en mm L x a x a	387x287x262
Cajas / palet	56	Peso neto de la caja (kg)	5.000
Unidades / palet	2800	Peso bruto de la caja (kg)	5.500
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	331		
Altura total (cm)	198.4		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Un soporte inédito para crear bocadillos modernos y elegantes, con textura suave y crujiente.
Con harina integral de trigo, semillas de linaza, amapola y girasol.
Buen gusto de mantequilla y cereales.
Decorado con semillas de linaza, girasol, y copos de avena.
Receta sin colorantes ni aromas artificiales.
Fuente de fibra.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, agua, **mantequilla** 19%, harina integral de **trigo** 10%, decoración 4,5% (semillas 75% (linaza morena, linaza amarilla, girasol) copos de **avena**), semillas 4% (girasol, amapola, linaza morena), levadura, azúcar, **gluten de trigo**, sal, **huevos**, emulgente: E472e, agente de tratamiento de la harina: E300, enzima.
Puede contener lecitina de **soja**, **frutos de cáscara** y **semillas de sésamo**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1426	1621	1426	17
Valor energético (kcal)	342	389	342	17
Grasas (g)	19.6	22.3	19.6	28
de las cuales saturadas (g)	11.4	13	11.4	57
Hidratos de carbono (g)	30.7	34.9	30.7	12
de los cuales azúcares (g)	3.2	3.7	3.2	4
de los cuales almidón (g)	26.5	30.1	26.5	15
Fibra alimentaria (g)	4.8	5.4	4.8	19
Proteínas (g)	8.3	9.4	8.3	17
Sal (g)	1.03	1.17	1	17

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

- | | |
|------------------------|---|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales * |
| ✓ Sin cerdo | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas |
| ✓ Sin alcohol | ✓ No etiquetado OGM |
| | ✓ Sin ionización |

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Cocción

Horno de convección 18-20 min a 170 °C

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	