



NAPOLITANA CREMA CACO AVELLANA
Código de producto : 02003001

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Criterios físicos Peso (g) como vendido 110,00	60 napolitanas de chocolate, 110 gramos, listos para cocer, predorados, ultracongelados, marca DéliFrance.
--	--

GTIN/EAN producto :	03291810753959	GTIN/EAN Caja :	3291811208212
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	60 (20 x 3)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	398x298x217
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	6.600
Unidades / palet	3840	Peso bruto de la caja (kg)	7.100
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	477.4		
Altura total (cm)	188.6		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Relleno generoso de cacao y avellanas : 20,5%

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Harina de **trigo**, relleno 20,5% (azúcar, aceites y grasas vegetales no hidrogenados, (palma, girasol, colza), **avellanas** 8%, cacao magro en polvo 6%, **lactosa (leche)**, almidón, emulgente: E322, aroma natural), agua, **mantequilla** 15,5%, azúcar, levadura, **gluten de trigo**, sal, **huevos**, emulgente: E472e, agente de tratamiento de la harina: E300, enzima. Puede contener lecitina de **soja** y otros **frutos de cáscara**.

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)	1583	1841	1741	21
Valor energético (kcal)	379	440	417	21
Grasas (g)	20.1	23.3	22.1	32
de las cuales saturadas (g)	10.4	12	11.4	57
Hidratos de carbono (g)	41.6	48.4	45.8	18
de los cuales azúcares (g)	17.1	19.8	18.8	21
de los cuales almidón (g)	24.5	28.4	26.9	15
Fibra alimentaria (g)	2.2	2.6	2.5	10
Proteínas (g)	6.8	7.9	7.4	15
Sal (g)	0.85	0.99	0.9	16

*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 21-23 min a 170 °C

PREPARACIÓN :

21-23 min
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	