



ECLAIR CAFE Código: 02023001



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAE (Descongelar y servir)

| | |
|---|--|
| Criterios físicos Peso (g) como vendido 80,00 Longitud (cm) 16 | Una pasta choux de margarina, rellena de una crema pastelera caliente al café, todo ello recubierto de un glaseado de café. Denominación de venta golosa y cualitativa : Eclair de Café - lista de ingredientes optimizada : sin colorantes, ni aromas artificiales. Una pasta choux estriada de margarina, que asegura un desarrollo regular. Un verdadero fondant de bordes redondeados para un aspecto mas artesanal. |
|---|--|

| | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| GTIN/EAN producto : | 13291810010519 | GTIN/EAN Caja : | 13291810010516 |
| Paletización | 30-Pal. 80x120 | Acondicionamiento | 00-Standard |
| Cajas / capa | 12 | Piezas / caja | 40 (40 x 1) |
| Capas / palet | 7 | Medidas de la caja en mm L x a x a | 402x199x264 |
| Cajas / palet | 84 | Peso neto de la caja (kg) | 3.200 |
| Unidades / palet | 3360 | Peso bruto de la caja (kg) | 3.600 |
| Peso neto palet (kg) | 23 | Caducidad mínima | 18 Meses |
| Peso bruto, palet incluido (kg) | 325.4 | | |
| Altura total (cm) | 199.8 | | |
| Medidas palet | 80 x 120 | | |

VENTAJAS PRODUCTO

Un nuevo envasado en bolsa, seguro, higienico y mas practico : -una bandeja negra de 8 éclairs en bolsa flow pack impreso =orden y proteccion - solamente un gesto de apertura para 8 éclairs = ganancia de tiempo -una bolsa cerrada= inviolabilidad e higiene -cada bolsa tiene impresa las informaciones siguientes : éclairs con el sabor que le concierne, peso unitario, tiempo de descongelacion, la DLUO y el N° de lote para una perfecta identificación en las zonas de almacenamiento. * Una nueva caja con un nuevo logo DELIFRANCE : con las menciones de sensibilizacion (fragile, no dar la vuelta, arriba/abajo), para los operadores de logística. * Una DLC optimizada : 3 días entre 0°C y +4°C, para una descongelación en blister, para facilitar la gestión de sus stocks.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

agua, azúcar, **huevos**, harina de **trigo**, almidónes modificados, **leche** en polvo, margarina (aceites y grasas vegetales no hidrogenados (palma, coco, colza), emulgente: E471, aroma natural), **lactosa** y proteína **láctica**, jarabe de glucosa, grasas vegetales no hidrogenadas (palma, palmiste), **leche** descremada en polvo, café soluble 0,9%, estabilizante: E422, gelificantes : E440 – E450 – E341–E406, sal, emulgentes : E472c–E322 (**soja**), **gluten de trigo**, conservador : E202, harina de **trigo** malteado.
Puede contener **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) | 1029 | 1029 | 823 | 10 |
| Valor energético (kcal) | 245 | 245 | 196 | 10 |
| Grasas (g) | 9.4 | 9.4 | 7.6 | 11 |
| de las cuales saturadas (g) | 4.9 | 4.9 | 3.9 | 20 |
| Hidratos de carbono (g) | 34.9 | 34.9 | 27.9 | 11 |
| de los cuales azúcares (g) | 24.1 | 24.1 | 19.3 | 21 |
| de los cuales almidón (g) | 10.2 | 10.2 | 8.2 | 5 |
| Fibra alimentaria (g) | 0.4 | 0.4 | 0.4 | 1 |
| Proteínas (g) | 4.6 | 4.6 | 3.7 | 7 |
| Sal (g) | 0.38 | 0.38 | 0.3 | 5 |

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

ESPECIFICIDADES

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

*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Descongelación
Entre 0 y +4°C 4h

PREPARACIÓN :

En estado de ultracongelación, retirar el papel film de protección.
Sacar los éclairs de la bandeja y dejarlos descongelar 4 horas en un ambiente de 0°C a +4°C.

CONSERVACIÓN :

Conservación recomendada por DELIFRANCE : 24 horas en un refrigerador o en vitrina refrigerada e 0°C a +4°C,
Conservación máxima incluyendo el tiempo de descongelación : 3 días en refrigerador o en vitrina refrigerada de 0°C a +4°C,

para una descongelación en blíster y dentro del respeto a las buenas practicas durante las manipulaciones.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

| | Criterios de higiene (M=10m) | Criterios de seguridad |
|--|---------------------------------|------------------------|
| Enterobacterias UFC/g | m=1000 | |
| 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=10 | |