



ECLAIR CHOCOLATE

Código : 02023002



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 receta de éclair pastelero de calidad : -Una crema pastelera al chocolate negro (3%) con leche entera y crema de leche (4%). -untuosa: gracias a la crema de leche y gracias a la leche entera. Un gusto reforzado: gracias al verdadero chocolate negro. -denominación de venta golosa y de calidad : Eclair al Chocolate - Lista de ingredientes optima : sin colorantes, ni aromas artificiales. Una masa de choux con estrías a la margarina, que asegura un desarrollo regular de la pasta choux. - Un éclair relleno uniformemente; un relleno generoso. -Un verdadero fondant con extremidades redondas para un aspecto más artesanal. |
|---|--|

| | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|----------------|
| GTIN/EAN producto : | 13291810010526 | GTIN/EAN Caja : | 13291810010523 |
| 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 embalaje en bolsa, seguro, higiénico y practico : - una bandeja de panal negra de 8 éclairs en bolsa en bolsa flow pack impreso= almacenamiento y protección - solo un gesto de apertura para 8 éclairs= ahorro de tiempo - una bolsa cerrada= inviolabilidad e higiene-cada bolsa lleva impreso las informaciones siguientes : éclairs con los sabores correspondientes, el peso unitario, el tiempo de descongelación, la DLUO y el N° de lote para una perfecta identificación dentro de las zonas de stockage * Una nueva caja con un nuevo logo DELIFRANCE: con las menciones de sensibilización (fragil, no dar la vuelta, arriba/abajo), para el personal de logística * una DLC optimizada : 3 días entre 0°C y +4°C, para una descongelación en su blister, para facilitar la gestión de vuestros stoks.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

agua, azúcar, **huevos**, harina de **trigo**, almidón modificado, margarina (aceites y grasas vegetales no hidrogenados (palma, colza, coco), emulgente : E471, aroma natural), **leche** en polvo, jarabe de glucosa, chocolate negro 2.5% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, cacao magro en polvo, emulgente : E322 (**soja**)), cacao magro en polvo, grasas vegetales no hidrogenadas (palma, palmiste), **lactosa** y proteínas lácticas, **leche** desnatada en polvo, estabilizante : E422, sal, gelificantes : E440 -E450- E341-E406, 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) | 1072 | 1072 | 858 | 10 |
| Valor energético (kcal) | 255 | 255 | 204 | 10 |
| Grasas (g) | 9.7 | 9.7 | 7.8 | 11 |
| de las cuales saturadas (g) | 5.1 | 5.1 | 4.1 | 20 |
| Hidratos de carbono (g) | 36.5 | 36.5 | 29.2 | 11 |
| de los cuales azúcares (g) | 24.1 | 24.1 | 19.3 | 22 |
| de los cuales almidón (g) | 11.4 | 11.4 | 9.1 | 5 |
| Fibra alimentaria (g) | 1.3 | 1.3 | 1 | 4 |
| Proteínas (g) | 4.5 | 4.5 | 3.6 | 7 |
| Sal (g) | 0.35 | 0.35 | 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 :

4h

entre 0 y 4°C En estado de ultracongelación, retirar el film protector.

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 de 0°C a +4°C.

Conservación máxima incluyendo el tiempo de descongelación : 3 días en un refrigerador o en una vitrina refrigerada de 0°C a + 4°C.

para una descongelación en blíster y dentro del respeto a las buenas practicas de higiene 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 | |