



Rev. nº: 11

Fecha revisión: 05/10/2019

TIPO DE PRODUCTO: TRIANGULO JAMÓN Y QUESO 135 c/a

Código: 04421003

Código EAN: 8410532052835

INGREDIENTES: Harina de trigo, crema de queso (26%) [agua, queso (almidón modificado E-1442, suero de leche en polvo, leche en polvo, queso en polvo, grasa vegetal, estabilizantes E-401 y sal) y pimienta blanca molida], margarina (21%) (aceites y grasas vegetales, agua, sal, glucosa, emulgente E-471, acidulante E-330, conservante E-202, aromas y colorante E-160a), fiambre de cerdo (7%) [paleta de cerdo, agua, almidón de patata, proteína de soja, sal, estabilizador E451, antioxidante E316, conservador E250, colorante E120], agua, azúcar, levadura, sal, huevo entero en polvo, gluten de trigo, derivado lácteo, emulgente E-472e, dextrosa, aceite vegetal, goma guar, antioxidante E-300 y enzimas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	123	135	147

VALORES ANALÍTICOS (producto congelado):

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto)

Hidratos de carbono (g)	24,50
Grasas (g)	21,70
Proteínas (g)	4,40
Valor energético (Kcal)	310,90

VALORES MICROBIOLÓGICOS

Aerobios mesófilos	< 1 x 10 ⁵ ufc / g
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc / g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	< 10 ufc / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	< 10 ufc / g

ALERGENOS:

Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Frutos secos y derivados	<input type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input type="checkbox"/>

Este producto se fabrica en una instalación donde se fabrican también productos que contienen sulfitos, pescado, maíz y frutos secos.

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA	Medidas caja: 395 x 295 x 140	Unidades caja: 50	Peso bruto caja (Kg): 7,100
------	-------------------------------	-------------------	-----------------------------

ETIQUETA (leyenda) Posición: frontal de la caja
 Consumir preferentemente antes del: DD/MM/AA
 Envasado: corresponde al día y hora de envasado
 Lote: corresponde al número de orden de fabricación

PALETIZADO:

PALET Euro 800 x 1200 mm

ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET

Cajas / Piso:	8	Nº Pisos:	12	Total cajas palet:	96	Peso bruto palet (Kg):	706,6	Altura palet (m):	1,94
---------------	---	-----------	----	--------------------	----	------------------------	-------	-------------------	------

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 6 meses

CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C

OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

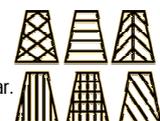
MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

DESCONGELACIÓN: 20-25 min (a temperatura ambiente)

COCCIÓN**: 180 °C / 19-21 minutos

PINTAR CON HUEVO: SI NO CONSEJOS DE DECORACIÓN: Antes de pintar y cocer se pueden rallar tal y como indican los siguientes dibujos:

Antes de cocer, una vez pintado con huevo, decorar con queso rallado (que no se queme en el horno) y seguidamente hornear.



* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

** Se recomienda precalentar el horno.