

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP  
Revisión: 30.04.20  
Página: 1 de 3**Nombre  
Comercial****MILHOJA DE MERENGUE**

INGREDIENTE	COMPOSICIÓN		
	<b>07523037</b>		
HOJALDRE	HARINA DE TRIGO, agua, margarina vegetal (Grasa vegetal (palma) y grasa vegetal parcialmente hidrogenada (palma) y aceites vegetales (girasol), agua, emulsionante mono y diglicéridos de los ácidos grasos (E-471) (palma) y lecitina de girasol E-322, sal, corrector de acidez (ácido cítrico (E-330), aromas, conservador (ácido sórbico (E-200)), éster de poliglicerol (E-475) y colorante (beta-caroteno)), sal y azúcar		
MERENGUE	. Azúcar, CLARA DE HUEVO cristalizada, gomas naturales E414, ácido tartárico E334, citrato sódico E331, glucosa.		
AZÚCAR ANTIHUMEDAD	Sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y antiaglomerante (E170).		
<b>INGREDIENTES ALERGÉNICOS</b>			
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	SI	PESCADO	NO
CACAHUETES Y DERIVADOS	SI*	SOJA	SI*
LECHE Y DERIVADOS	SI*	FRUTOS SECOS	SI*
MOSTAZA Y DERIVADOS	NO	SÉSAMO	SI*
MOLUSCOS	NO	ALTRAMUCES	NO
APIO	NO	SULFITOS (concentración > 10 mg/Kg SO <sub>2</sub> )	NO
		*Puede contener trazas	

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	<b>Nombre Comercial</b>	<b>MILHOJA DE MERENGUE</b>	Revisión: 30.04.20 Página: 2 de 3

<b>DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO</b>		
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	<b>CONCEPTOS</b>	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Blanco en toda la superficie. ASPECTO: Forma rectangular (28*36* 7cm de alto) TEXTURA: Compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a clara de huevo, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	<b>PARÁMETRO</b>	<b>TOLERANCIA</b>
	Peso (gramos)	1800gr
	Altura (mm)	70
	Dimensiones (mm)	280*360
MICROBIOLÓGICAS	<b>PARÁMETRO</b>	<b>TOLERANCIA</b>
	Mohos y levaduras (*)	< 5,0 x 10(2) ufc/g
	E. coli (*)	Ausencia ufc/g
	Staphilococcus aureus (Estafilococos ADNasa+)(*)	Exentos en < 0,1 g
	Salmonella y Shigella (*)	Ausencia ufc/ 30 g
	L.monocytogenes (**)	Ausencia 25/g
<b>DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS</b>		
(*) R.D. 135/2010 – Harinas y derivados-Confitería, pastelería, bollería y repostería		
(**) Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos		
<b>CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO</b>		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
<b>FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA</b>		
Consumirse antes de 360 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 DIAS		
<b>TRANSPORTE</b>		
En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.		

	<b>FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO</b>		Formato: FTP
	<b>Nombre Comercial</b>	<b>MILHOJA DE MERENGUE</b>	Revisión: 30.04.20 Página: 3 de 3

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	Las milhojas se presentan porcionadas a 12 unidades sobre base de poliestileno expandido y en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón apta para productos alimenticios. Peso del conjunto: 1950 gramos. Contenido neto por unidad: 1800 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$ )
EMBALAJE	N/A

#### **DATOS NUTRICIONALES Por 100 g**

Valor energético 1033 KJ  
 Valor energético 247 Kcal  
 grasas 2.3 g / 100g  
 de las cuales:  
 - ácidos grasos saturados 0.77 g / 100g  
 hidratos de carbono 52.8 g / 100g  
 de los cuales:  
 - azúcares 44.5 g / 100g  
 proteínas 3.4 g / 100g  
 sal 0,5 g / 100g