

**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO**Formato: FTP
Revisión: 30.04.20
Página: 1 de 3**Nombre
Comercial****MILHOJA DE CREMA****07523040**

INGREDIENTE	COMPOSICIÓN		
CREMA	Agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado E1442, estabilizantes E460 y E466, grasa vegetal (palma), sal, conservador E202, colorantes E171, E160a y E120, acidulantes E330 y E332ii, aroma, emulgentes E471 y E475.		
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.		
AZUCAR ANTIHUMEDAD	Sacarosa, dextrosa, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palma) y antiaglomerante (E170).		
INGREDIENTES ALERGÉNICOS			
GLUTEN	SI	CRUSTÁCEOS	NO
HUEVOS O DERIVADOS	NO	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 ₂)	NO
		*Puede contener trazas	

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	MILHOJA DE CREMA	Revisión: 30.04.20 Página: 2 de 3

DISPOSICIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO		
CARACTERÍSTICAS	CONCEPTOS	
ORGANOLÉPTICAS	COLOR: Blanco en toda la superficie. ASPECTO: Forma rectangular (28cm*36cm* 2cm de alto) TEXTURA: Compacta y cremosa. OLOR Y SABOR: Dulce y a vainilla, típicos de estos productos	
FÍSICO-QUÍMICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	Peso (gramos)	1500gr
	Altura (mm)	20
	Dimensiones (mm)	280*360
MICROBIOLÓGICAS	PARÁMETRO	TOLERANCIA
	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
DISPOSICIONES TÉCNICAS DE LOS ANÁLISIS		
(*) R.D. 135/2010 – Harinas y derivados-Confitería, pastelería, bollería y repostería		
(**) Reglamento CE 2073/2005 Criterios Microbiológicos de los Alimentos		
CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO		
Conservación en congelación, a temperaturas inferior a -18°C		
FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE. REQUISITOS DE ENTREGA		
Consumirse antes de 360 días desde la fecha de elaboración. Una vez descongelado consumir antes de 5 DIAS		
TRANSPORTE		
En las condiciones que permitan la correcta conservación del producto.		

	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Formato: FTP
	Nombre Comercial	MILHOJA DE CREMA	Revisión: 30.04.20 Página: 3 de 3

ENVASE / EMBALAJE	CARACTERÍSTICAS
ENVASE PRIMARIO	<p>Las milhojas se porcionan en 12 raciones y se presentan sobre base de polipropileno expandido y en cajas de cartón ondulado sanitario con interior de CRAFT marrón apta para productos alimenticios.</p> <p>Peso del conjunto: 1700 gramos.</p> <p>Contenido neto por unidad: 1500 gramos aproximadamente (tolerancia: $\pm 5\%$)</p>
EMBALAJE	N/A

DATOS NUTRICIONALES	Por 100 g	
Valor energético	1007	KJ
Valor energético	241	Kcal
grasas	8	g / 100g
de las cuales:		
- ácidos grasos saturados	6.6	g / 100g
hidratos de carbono	39.3	g / 100g
de los cuales:		
- azúcares	30.4	g / 100g
proteínas	2.6	g / 100g
sal	0,37	g / 100g