



Ficha Técnica de producto

Fecha de revisión: 21/10/15

Número de revisión: 8

Ficha número: 27

Código: 00503003
Descripción: NAPOLITANA DE CHOCOLATE ESPECIAL

Formato: 60 Unidades Marca:

Peso de la pieza: 125 g N.R.S.: 26.07681/V y 20.30751/V

GTIN-14: 08429618003029 Caja de 60 Unidades

Tipo de producto: Bollería cruda semielaborada ultracongelada

Ingredientes: Harina de trigo (GLUTEN) [harina de TRIGO y antioxidante: ácido ascórbico (E-300)], chocolate crema (23%) [azúcar, aceites vegetales (girasol, palma), cacao desgrasado en polvo, almidón modificado, pasta de avellanas, emulgente: lecitinas (E-322) y aromas], agua, margarina [grasa vegetal refinada (palma), aceite vegetal refinado (girasol), agua, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos de origen vegetal (E-471), sal, acidificante: ácido cítrico (E-330), conservador: ácido sórbico (E-200), antioxidantes: extracto rico en tocoferoles (E-306) y palmitato de ascorbilo (E-304), aromas y colorante: beta-caroteno (E-160ai)], azúcar, azúcar invertido, levadura [levadura de la especie *Saccharomyces cerevisiae*], HUEVO líquido pasteurizado [huevos de gallina y conservador: benzoato sódico (E-211)], mejorante (GLUTEN) [harina de TRIGO, emulgente: ésteres monoacetil y diacetil tartáricos de mono y diglicéridos de ácidos grasos (E-472e), antiaglomerante: carbonato de calcio (E-170), antioxidante: ácido ascórbico (E-300) y enzimas (TRIGO)] y sal.

Lista de alérgenos: Contiene gluten, huevo, derivados de la soja y frutos con cáscara. Puede contener trazas de apio, mostaza, pescado, crustáceos, moluscos, cacahuete, sésamo, leche y sulfitos.

Condiciones de almacenamiento y distribución: -18 °C

Consumo preferente: 270 días

<u>Caja</u>		<u>Bolsa</u>	
Ancho:	297 mm	Descripción	Bolsa Saco 750x650
Largo:	385 mm	Tipo de material:	Polietileno de alta densidad HDPE
Alto:	146 mm	Color:	Natural
Peso:	300 g	Medidas:	750 x 650
Tipo de material:	Cartón ondulado	Espesor:	50 Galgas
Calidad:	Kraft blanco 125 g / Semiquímico I. 165 g / Kraft 125 g	Gramaje:	11.46

Paletización: Palé de 800 x 1200 mm. Cajas por Capa: 8 cajas
Capas: 8 cajas
Total cajas: 64 cajas

Condiciones de uso: Descongelar 20 min. Fermentar a 30°C unos 120 min. Pintar con huevo. Cocer a 180°C unos 17 a 18 min

Una vez descongelado no volver a congelar.

Vida útil del producto una vez cocido: Se recomienda consumir antes de las 96 horas posteriores a su cocción.

Población destino: Población en general excepto los alérgicos a los alérgenos indicados.

Ámbito de distribución: Nacional Firma: