



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

Envasado y embalaje:

Caja

RO 2

Ancho: 297 mm

Largo: 385 mm

Alto: 146 mm

Peso: 300 g

Tipo de material: Cartón ondulado

Calidad: Kraft blanco 125 g / Semiquímico I. 165 g / Kraft 125 g

Bolsa

Descripción: Bolsa Saco 750x650

Tipo de material: Polietileno de alta densidad HDPE

Color: Natural

Medidas: 750 x 650

Espesor: 50 Galgas

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: