

Producto

Donominación Comercial:	Pepito Azúcar Relleno de Cacao	Referencia:	7215
Tipo de Producto:	Bollería frita congelada	Código GTIN13:	8436033252154

Ingredientes

Masa

Harinas de trigo, malta y soja, grasas y aceites vegetales total y parcialmente hidrogenados (origen palma), agua, azúcar, , levadura, huevo pasteurizado, dextrosa, gasificantes (E450i, E500ii) emulgentes (E472e, E471, E322), sal, gluten de trigo, almidon de trigo, sólidos lácteos, antioxidante E300, estabilizante E415 y E410, colorante E160a aromas y enzimas.

Relleno

Azucar, aceite vegetal (origen palma), cacao desgrasado en polvo (11,5%), Pasta de avellana, grasa vegetal (origen palma), emulgentes: lecitina de soja, a roma y aroma de vainilla

Cobertura

Azucar, grasa vegetal hidrogenada, (origen palma)

Consumo Preferente

10 meses

Características Físicas (por pieza)

	Mínimo	Medio	Máximo
peso (gr)	90	100	110
longitud / diámetro (mm)	170	200	230
anchura (mm)	45	60	75
altura (mm)	20	35	50
perímetro (mm)			
peso medio masa (gr)			
peso cobertura (gr)		Peso relleno (g)	
peso relleno (gr)			

Valores Analíticos

Valores nutricionales (100 grs.) Valores Máximos

Proteínas	9,50%	gr P/P
Hidratos de carbono	49,00%	gr
Azúcares	39,45	
Piliialcoholes		
Almidón		
Materia grasa	31,60	grP/P
Ac. grasos saturados	3,000%	
Ac. grasos trans		
Ac. grasos insaturados		
Ac. grasos monoinsaturados		
Ac. grasos poliinsaturados		
Colesterol		
Valor energético	456,9	Kcal.
	1909,8	KJ
Otros		
Humedad	32,50	% P/P
Ceniza	2,00	gr
Sal	0,8	gr
Fibra alimentaria	1,05	gr
Fibra soluble		
Fibra insoluble		

Microbiología (ufc)

Aerobios mesófilos totales	< 1000000	ufc/g
Enterobacterias	< 1000	ufc/g
Staphylococcus aureus	ausencia	ufc/g
Salmonela	ausencia	ufc/25g
Mohos	< 500	ufc/g
Levaduras	< 500	ufc/g
Clostridium sulfito reductor	Ausencia	ufc/g
Listeria monocytogenes	ausencia	ufc/g
Bacillus cereus	500	ufc/g
Coliformes	ausencia	ufc/g
Anaerobios	-	ufc

Observaciones Dietéticas, Intolerancias y Alergias

Intolerancias y Alergias

- | | | |
|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Crustáceos y derivados | <input type="checkbox"/> Granos sésamo y derivados |
| <input checked="" type="checkbox"/> Cacahuets y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> Soja y derivados | <input type="checkbox"/> Pescado y derivados |
| <input type="checkbox"/> Apio y derivados | <input type="checkbox"/> Mostaza y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> Frutos de cáscara y derivados |
| <input type="checkbox"/> Altramuces y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> Huevo y derivados | <input type="checkbox"/> Anhídrido sulfuroso y sulfitos |
| <input type="checkbox"/> Moluscos y derivados | <input checked="" type="checkbox"/> Leche y derivados | |

Información Adicional**

Sacarosa	
Alcohol	
Cerdo y derivados	

** U: ingrediente T: trazas

Puede contener trazas de

Embalaje y envasado, características

	Bolsa	Precinto	Etiqueta	Caja
Material	PP	PP	TERM. DICT	CARTÓN
Medidas	720x470	50mm	200x100	408x292x118
Nemotécnico				RN-ANÓNIMA
Grosor	50 micras			
Color	Trans.	Trans.	Blanca	Marrón
Diseño	Anónimo	Anónimo	PALPAN	Anónima
Peso aprox.				
Reciclable	S	S	S	S

NUEVA ETIQUETA CAJA
DISEÑADA PARA CUMPLIR
CON LA NUEVA NORMATIVA
DE ETIQUETADO
REGLAMENTO (UE) N°
1169/2011 25/10/2011

Codificación en caja y/o etiqueta

Etiqueta GTIN13



Etiqueta GTIN14



Paletizado, características

Piezas por caja	30
-----------------	----

Envases	
---------	--

Comentarios: El producto se presenta dispuesto en 2 capas de 15 piezas cada uno, separados por papel parafinado de uso alimentario.

Formado		Total Cajas	Total Aprox.	
Cajas x piso	N° de Pisos		Peso	Altura
7	13	91	300,00 Kg.	1,70 m.

Distribución y almacenado

Conservación -15 °C

Observaciones

--

Indicaciones de preparación

Descongelar:

20	minutos
----	---------

 a temperatura ambiente
Hornear:

No precisa	
------------	--

 dependiendo de las características del horno

Fermentar a:

No precisa	°C	temperatura de fermentación
No precisa	%	condiciones de humedad
No precisa	minutos	tiempo de fermentación

Fotografías del producto



Aspecto del palé



Las cajas sobresalen de la planta del palé 10 mm por ambos lados.

Etiqueta

CAJA