



Rev. 10  
Fecha: 22/12/122

## FICHA TÉCNICA

Denominación y código de producto:

**NAPOLITANA CHOCOLATE 140 g**

Código:

01803003

Ingredientes: MASA (**HARINA DE TRIGO**, MARGARINA (GRASAS VEGETALES (PALMA), AGUA, ACEITES VEGETALES (GIRASOL), EMULGENTE (E-471: MONO Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS), SAL, AROMA DE MANTEQUILLA, CORRECTOR DE ACIDEZ (E-300: ÁCIDO CÍTRICO), COLORANTE (E-160a: CAROTENOS)), AGUA, AZÚCAR, LEVADURA, SAL, MEJORANTE (**GLUTEN (TRIGO)**), EMULGENTE E472e, AGENTE DE TRATAMIENTO DE HARINAS E300, ENZIMAS), CREMA DE CACAO (AZÚCAR, ACEITE VEGETAL (GIRASOL, SOJA Y/O COLZA EN PROPORCIONES VARIABLES), CACAO DESGRASADO EN POLVO, ALMIDÓN MODIFICADO, EMULGENTE (E-322: LECITINA (**SOJA**)), PASTA DE **AVELLANA**, AROMAS Y ANTIOXIDANTE (E-306, E-304i))

Peso por unidad (g):

MÍNIMO MEDIO MÁXIMO

130 140 150

Valores microbiológicos dentro de los establecidos por el Reglamento (CE) N° 2073/2005 y sus modificaciones posteriores con el Reglamento (CE) N° 1441/2007 y el Reglamento (CE) N° 347/2010 de la Comisión relativo a los criterios microbiológicos en los productos alimenticios.

ALÉRGENOS:

Contiene: GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA Y SOJA

Puede contener trazas de LECHE, HUEVO Y DERIVADOS

ETIQUETADO:

Etiqueta en el exterior de la caja

Fecha de fabricación: DD/MM/AA

Fecha caducidad: DD/MM/AA

N° Lote: corresponde a la fecha de fabricación AAMMDD

EMBALAJE Y ENVASADO:

Bolsa de plástico (polietileno de alta densidad transparente) y caja de cartón

Medidas caja: 395x260x200

Unidades/caja: 60

PALETIZADO:

Palet: EURO 800 X 1200 mm

Total cajas/palet: 72

Alturas/palet: 8

N° cajas/altura: 9

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

Consumir preferentemente antes de: 6 meses

Condiciones de conservación:

TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

EVITAR CAMBIOS BRUSCOS DE LA TEMPERATURA DURANTE LA CONSERVACIÓN

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO:

DESCONGELACIÓN PREVIA A LA COCCIÓN

FERMENTAR 20-22 °C / 2-3 horas

COCCION\*: 180°C / 20-22 minutos

\*Tanto las temperaturas como los tiempos dependen de factores externos como el tipo de horno/fermentador y la cantidad de producto a cocer, por lo que han de considerarse como datos aproximados.