



CARACOLA CANELA

Código de producto: 02011003



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología** : PAC (Fermentado / listo para cocer)

Criterios físicos Peso (g) como vendido 90,00	60 CANELAS DANESAS, EN FORMA DE CARACOLA SABOR CANELA, PREDORADOS, LISTOS PARA COCER, CONGELADOS, 90 g - PRODUCTO LISTO EN 15 MINUTOS - PRODUCTO PREDORADO.
---	---

GTIN/EAN producto :	13291810008561	GTIN/EAN Caja :	13291810008568
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	60 (60 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x290x220
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	5.400
Unidades / palet	3840	Peso bruto de la caja (kg)	5.900
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	12 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	400.6		
Altura total (cm)	191		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Margarina vegetal (grasa y aceite vegetales no hidrogenadas de palma y de colza, agua, emulgente: E471, aroma natural), agua, harina de **trigo**, azúcar, levadura, almidón modificado, **huevos**, canela 1%, **gluten de trigo**, **leche** desnatada en polvo, suero lácteo en polvo **leche**, sal, gelificante : E401-E341-E450, emulgente: E471, aroma natural, agente de tratamiento de la harina: E300, colorante: carotenos de origen natural, enzima.
Puede contener lecitina de **soja** y **frutos de cáscara**.

VALORES NUTRICIONALES

	Por 100 g de producto a la venta	Por 100 g de producto cocido	Por producto	% IR* por producto cocido
Valor energético (kJ)	1521	1728	1369	16
Valor energético (kcal)	365	415	329	16
Grasas (g)	24.6	28	22.1	32
de las cuales saturadas (g)	14	15.9	12.6	63
Hidratos de carbono (g)	31.3	35.5	28.1	11
de los cuales azúcares (g)	11.8	13.4	10.6	12
de los cuales almidón (g)	18.6	21.1	16.7	9
Fibra alimentaria (g)	1.2	1.4	1.1	4
Proteínas (g)	4.1	4.6	3.7	7
Sal (g)	0.30	0.34	0.3	4

*IR : ingesta de referencia de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

ESPECIFICIDADES

✓ Producto vegetariano	✓ Sin colorantes ni aromas artificiales *
✓ Sin cerdo	✓ Sin materias grasas hidrogenadas
✓ Sin alcohol	✓ No etiquetado OGM
	✓ Sin ionización

*Para el pan, conforme a la legislación

 <p>Conservación</p>	 <p>Cocción</p> <p>Horno de convección 15-18 min a 170 °C</p> <p>Horno clásico 20-25 min a 190-200 °C</p>
---	--

PREPARACIÓN :
 SIN DESCONGELACIÓN PREVIA, DISPONER LOS PRODUCTOS SOBRE LAS PLACAS.
 NO VOLVER A CONGELAR UN PRODUCTO YA DESCONGELADO.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=10000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=100	