



MINI BERLINA CHOCOLATE Y AVELLANA

Código de producto : 02012007



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama

Tecnología : PAE (Descongelar y servir)

Criterios físicos

Peso (g) como vendido 21,00(+/-)

70 mini berlinas rellenas de chocolate-avellana, ultracongelados.

GTIN/EAN producto	03291810270562	GTIN/EAN Caja :	3291811155585
: Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	70 (35 x 2)
Capas / palet	18	Medidas de la caja en mm L x a x a	394x294x95
Cajas / palet	144	Peso neto de la caja (kg)	1.470
Unidades / palet	10080	Peso bruto de la caja (kg)	1.840
Peso neto palet (kg)	23		
Peso bruto, palet incluido (kg)	287.96	Caducidad mínima	18 Meses
Altura total (cm)	186		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

trigo

mantequilla gluten de trigo

Masa 74,5% : harina de , aceites vegetales no hidrogenados de colza y de palma, agua, huevos, azúcar, , levadura, sal, emulgente: E471, aroma, malta de trigo, colorantes: E160a-E160b, agente de tratamiento de la harina: E300.

Relleno 23,5%: azúcar ,grasa de colza no hidrogenada,avellanas 13%, leche desnatada en polvo,chocolate 9% (caco en polvo, masa de cacao,azúcar), emulgente:

lecitina de soja,acidulante : E330, aroma natural.

Decoración 2 %: dextrosa, almidón de trigo, grasa de palma no hidrogenada.

Puede contener frutos de cáscara y semillas de sésamo.

ESPECIFICIDADES

- ✓ Producto vegetariano
- ✓ Sin cerdo
- ✓ Sin alcohol
- ✓ Sin materias grasas hidrogenadas
- ✓ No etiquetado OGM
- ✓ Sin ionización



Conservación



Descongelación
Temperatura ambiente 2-3h

PREPARACIÓN :

Dejar descongelar 2h30 antes consumición

Cuidado: las mini berlinas pueden conservarse 2 días a temperatura ambiente, pero con la condición de mantenerlas bajo film protector.

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=1000	
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=10	

