



CESTA JAMON Y QUESO

Código de producto : 02021012



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Criterios físicos Peso (g) como vendido 110,00	Delicioso hojaldre en forma de cesta relleno con jamón ligado por una bechamel con queso emmental, huevo Producto crudo, dorado, listo para cocer, congelado, 40 productos.
--	--

GTIN/EAN producto :	03291810068909	GTIN/EAN Caja :	3291811126141
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	16	Piezas / caja	40 (40 x 1)
Capas / palet	10	Medidas de la caja en mm L x a x a	296x196x170
Cajas / palet	160	Peso neto de la caja (kg)	4.400
Unidades / palet	6400	Peso bruto de la caja (kg)	4.650
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	767		
Altura total (cm)	185		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

Producto de calidad : hojaldre crujiente, deliciosa combinación de jamón, emmental y bechamel.

Un buen equilibrio entre guarnición y pasta. Producto de calidad: dorado, listo en 25 minutos y sin descongelación previa.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Agua, harina de **trigo**, jamón 15,9% (jamón de cerdo, agua, sal, jarabe de glucosa, estabilizante : E450, aroma natural, conservadores : E250 - E316), margarina (aceites y grasas vegetales no hidrogenadas (palma y girasol), agua, sal, emulgente : E471, aroma natural), **queso emmental** 8,9%, **huevos**, almidón modificado, suero lácteo en polvo (**leche**), **lactosa** y proteínas de **leche**, **leche** desnatada en polvo, grasa vegetal de palma no hidrogenada en polvo (**leche**, estabilizante : E451), sal, maltodextrina, aromas, gelificantes : E401- E339 – E341 – E404 – E415 – E450, **leche** en polvo.

Puede contener **crustáceos**, peces, **soja**, **frutos de cáscara**, **semillas de sésamo** y **moluscos**.

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)	1105	1292	1216	15
Valor energético (kcal)	265	310	292	15
Grasas (g)	16.6	19.5	18.3	26
de las cuales saturadas (g)	8.5	10	9.4	47
Hidratos de carbono (g)	19.8	23.1	21.7	8
de los cuales azúcares (g)	2.4	2.9	2.7	3
de los cuales almidón (g)	17.1	20	18.8	11
Fibra alimentaria (g)	1	1.2	1.1	4
Proteínas (g)	8.5	10	9.4	19
Sal (g)	1.23	1.43	1.3	22

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

ESPECIFICIDADES

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

*Para el pan, conforme a la legislación

 <p>Conservación</p>	 <p>Cocción</p> <p>Horno de convección 25 min a 180-190 °C</p> <p>Horno clásico 25-30 min a 180-190 °C</p>
---	---

PREPARACIÓN :

Sin descongelación, disponer las cestas en la placa.
Cocción con el tiro cerrado.

Horno de convección: 25mn a 185°C
Horno tradicional : 25 a 30mn a 210°C-220°C

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=500	
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	