



PAÑUELO VAINILLA Código de producto : 02021084



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología : PAF (Rápido)**

Criterios físicos Peso (g) como vendido 125,00	70 PAÑUELOS CON MANTEQUILLA, CREMA PASTELERA, PREDORADOS, RÁPIDOS, CONGELADOS, 125 g (+/-5 g). * PRODUCTO CON MANTEQUILLA * ABUNDANTE RELLENO AROMA VAINILLA * FERMENTACIÓN Y COCCIÓN EN EL HORNO.
--	--

GTIN/EAN producto :	3291810019727	GTIN/EAN Caja :	13291810019724
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	8	Piezas / caja	70 (70 x 1)
Capas / palet	8	Medidas de la caja en mm L x a x a	390x295x210
Cajas / palet	64	Peso neto de la caja (kg)	8.750
Unidades / palet	4480	Peso bruto de la caja (kg)	9.250
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	6 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	615		
Altura total (cm)	183		
Medidas palet	80 x 120		

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Agua, harina de **trigo, mantequilla** 11.5%, azúcar, levadura, almidón modificado, suero lácteo en polvo (**leche**), **gluten de trigo, leche** descremada en polvo, **nata** en polvo, sal, **huevos**, espesant: E401, aroma, estabilizador: E450, extracto de cúrcuma, extracto de zanahoria, emulgente: E471, agente de tratamiento de la harina: E300, 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)	986	1072	1233	15
Valor energético (kcal)	235	256	294	15
Grasas (g)	10.6	11.5	13.2	19
de las cuales saturadas (g)	6.6	7.2	8.3	41
Hidratos de carbono (g)	30.2	32.8	37.8	15
de los cuales azúcares (g)	9.5	10.4	11.9	13
de los cuales almidón (g)	21	22	26.3	15
Fibra alimentaria (g)	1.3	1.4	1.6	6
Proteínas (g)	4.2	4.5	5.2	10
Sal (g)	0.78	0.85	1	16

*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 Horno clásico 30-32 min a 160 °C</p>
---	---

PREPARACIÓN :

Sin descongelación previa, disponer los productos sobre las placas. Cocción con el tiro cerrado.

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	