



ECLAIR VAINILLA
Código : 02023003



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto de panadería de alta gama **Tecnología :** PAE (Descongelar y servir)

<p>Criterios físicos</p> <p>Peso (g) como vendido 80,00</p> <p>Longitud (cm) 16</p>	<p>Una masa de pasta choux a la margarina, rellena de una crema pastelera, sabor vainilla, toda ella recubierta de un glaseado blanco. Producto listo para su empleo, ultracongelado, 160 mm, 80g.</p>
--	--

GTIN/EAN producto :	3291810010540	GTIN/EAN Caja :	13291810010547
Paletización	30-Pal. 80x120	Acondicionamiento	00-Standard
Cajas / capa	12	Piezas / caja	40 (40 x 1)
Capas / palet	7	Medidas de la caja en mm L x a x a	396x200x213
Cajas / palet	84	Peso neto de la caja (kg)	3.200
Unidades / palet	3360	Peso bruto de la caja (kg)	3.600
Peso neto palet (kg)	23	Caducidad mínima	18 Meses
Peso bruto, palet incluido (kg)	325.4		
Altura total (cm)	164.1		
Medidas palet	80 x 120		

VENTAJAS PRODUCTO

"Una receta de éclair "pastelero" de calidad : Una crema pastelera untuosa, enriquecida con leche. Una masa estirada, que asegura un desarrollo regular de la pasta choux.Un éclair bien relleno relleno uniformemente; un relleno generoso.

-Un verdadero fondant de bordes redondeados para un acabado mas artesanal. Una nueva bolsa de embalaje, segura, higiénica y más práctica : -un plato negro de nido de abeja de 8 eclairs en bolsa flow pack impreso= almacenamiento y protección,- solamente un gesto de apertura para los 8 eclairs = ahorro de tiempo, -una bolsa cerrada=invulnerabilidad e higiene -cada bolsa tiene impreso las informaciones siguientes : eclairs con el sabor en cuestión, el peso unitario, el tiempo de descongelación, la DLUO y el N° de lote para una perfecta identificación dentro de las zonas de almacenamiento. Una bolsa blanca reforzando las características primarias de protección y de conservación de los productos: garantía de invulnerabilidad y de la trazabilidad de todos los envases.Una facilidad de utilización reforzada, justo la cantidad de eclairs ""cuando se necesita"".Una nueva etiqueta para el nuevo logotipo DELIFRANCE: con las menciones de sensibilización (fragile,no volver, arriba/abajo) para los agentes de logística.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

agua, azúcar, **huevos**, harina de **trigo**, **leche** en polvo, margarina (aceites y grasas vegetales no hidrogenadas (palma,colza,coco), emulgente : E471, aroma natural (**leche**)),almidón modificado, grasas vegetales no hidrogenadas (palma, palmiste), jarabe de glucosa, **suero de leche** en polvo (**leche**), emulgentes : E472c- E472a- E472b- E322 (**soja**), estabilizante : E422 aromas (alcohol), gelificantes : E407- E410- E401- E415-E440- E450- E341- E406, sal, **leche** descremada en polvo, **gluten de trigo**, colorante : E160a, conservador : E202, harina de **trigo** malteado. Puede contener **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)	1095	1095	876	10
Valor energético (kcal)	261	261	209	10
Grasas (g)	11.4	11.4	9.1	13
de las cuales saturadas (g)	6.4	6.4	5.1	26
Hidratos de carbono (g)	34.3	34.3	27.4	11
de los cuales azúcares (g)	24.4	24.4	19.5	22
de los cuales almidón (g)	9.5	9.5	7.6	4
Fibra alimentaria (g)	0.5	0.5	0.4	2
Proteínas (g)	4.8	4.8	3.8	8
Sal (g)	0.41	0.41	0.3	6

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

ESPECIFICIDADES

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



Conservación



Descongelación
Entre 0 y +4°C 4h

PREPARACIÓN :

En estado de ultracongelación, retirar el plástico de protección.
Sacar los éclairs del plato y dejarlos descongelar 4 horas en un ambiente de 0°C a 4°C.

CONSERVACIÓN :

Conservación recomendada por DELIFRANCE : 24 horas dentro de un refrigerador o en vitrina refrigerada de 0°C a +4°C.

Conservación máxima incluyendo el tiempo de descongelación : 3 días en un refrigerador o en una vitrina refrigerada de 0°C a +4°C,
para una descongelación en blister y respetando las buenas prácticas de higiene durante las manipulaciones.

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	