



BIZCOCHO YOGURT Y LIMÓN Código: 02023027



Sugerencia de presentación

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pastelería

Tecnología : PAE (Descongelar y servir)

| | |
|---|--|
| Criterios físicos Peso (g) como vendido 1000,00 | Producto de pastelería, cocido, congelado Listo para el consumo: descongelar y servir |
|---|--|

| | | | |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|---------------|
| GTIN/EAN producto : | 03291810747743 | GTIN/EAN Caja : | 3291811196632 |
| Paletización | 30-Pal. 80x120 | Acondicionamiento | 00-Standard |
| Cajas / capa | 12 | Piezas / caja | 1 (1 x 1) |
| Capas / palet | 20 | Medidas de la caja en mm L x a x a | 300x280x70 |
| Cajas / palet | 240 | Peso neto de la caja (kg) | 1.000 |
| Unidades / palet | 240 | Peso bruto de la caja (kg) | 1.230 |
| Peso neto palet (kg) | 23 | Caducidad mínima | 18 Meses |
| Peso bruto, palet incluido (kg) | 318.2 | | |
| Altura total (cm) | 155 | | |
| Medidas palet | 80 x 120 | | |

VENTAJAS PRODUCTO

- Bizcocho esponjoso de aspecto casero
- Masa suave con delicado sabor a yogurt
- Zumo de limón, topping trocitos de pistacho
- Agradable al paladar pues carece del sabor ácido del limón.

INGREDIENTES (COMO SE VENDE)

Agua, azúcar, aceite de colza no hidrogenado, harina de **trigo**, almidón de **trigo**, **huevos**, jarabe de glucosa-fructosa, YOGURT 1%, **pistachos**, almidón modificado, espesantes:E450-E440-E401, gasificante:E500, pulpa de albaricoque, **suero de leche**, dextrosa, corrector de acidez: E330, emulgentes: E471-E420-E433, aromas, **leche** desnatada, zumo de limón 0,02%, **leche** entera, proteínas de la **leche**, sal, zumo de naranja, conservante:E200, colorantes: E101-160a, antioxidantes: E300-E307.

Puede contener **frutos de cáscara**

ESPECIFICIDADES

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



Conservación



Descongelación

Temperatura ambiente 3-4h

PREPARACIÓN :

Dejar descongelar durante 2-3 horas a temperatura ambiente (20-25°C) antes de servir.

CONSERVACIÓN :

Después de la cocción El producto se puede conservar hasta 72 horas a una temperatura entre 0-4 ° C. Si se mantiene a temperatura ambiente, consumir dentro de un día. No volver a congelar un producto descongelado.

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 | |