



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	