



Creado:	01/04/15
Revisión:	31
Revisado:	01/04/19

Referencia: 02206001	Producto: ITortell cabello
Unidades/Kilos: 30 und	Envase: lcaja de cartón con bolsa de plástico
Peso bruto* kg: 5,37 kg	* Según estimación de la medida del peso de la caja y bolsa
Peso neto kg: 4,95 kg	Medidas caja: 1 390x288x160 1

INGREDIENTES:

Harina de trigo, manteca de cerdo, agua, azúcar, glucosa, **huevo líquido pasteurizado**, levadura, mejorante (**gluten de trigo**, dextrosa, antiaglomerante (E170), emulgente (E 472e), grasa de palma, antioxidante (E 300) y enzimas (**trigo**), emulgente (Agua, mono-y digliceridos E 471), sal, masa madre (**harina de trigo**, antiapelmazante E170, **harina de soja**, emulsionante E

472e. masa madre deshidratada en polvo, coadyuvantes panarios E341i y E300 y amilasas.

Relleno (Pulpa de cabello, azúcar, glucosa y almidón modificado (E-1442), conservantes (E-202), (E-223) sulfitos, acidulante (E-296) y estabilizador (E-410)).

Observaciones: ninguna de nuestras materias primas incluye O.M.G.

Dimensiones (cm):

Peso (gr):

	min.	med.	max.		min.	med.	max.
Longitud:		12		Total:	160	165	170
Anchura:							
Grosor:							

Vida útil de producto:

Modo de uso recomendado:

Duración:	6 meses	Descongelar:	10 minutos
Lugar indicado:	Etiqueta	Fermentar:	28°C 3 horas
Forma indicado:	dd/mm/aa	Hornear:	15-17 min a 180C°

Condiciones de conservación : -18°C

Población de destino: Población en general. Excepto a personas alérgicas a las descritas en el apartado "Declaración de alérgenos".

Etiquetado: Cumpliendo con el Real Decreto 1334/1999, modificado por Real Decreto 890/2011 sobre la normativa general del etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios y Con el reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Creado:	01/04/15
Revisión:	31
Revisado:	01/04/19

Criterios microbiológicos: Según Reglamento 2073/2005 modificado por el Reglamento 1441/2007 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Contenido máximo en contaminantes: Según Reglamento 1881/2006 modificado por el Reglamento 420/2011 por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios. Ausencia de patógenos: Salmonella. Listeria. E.coli. Stafilococcus aureus.

Alérgenos:•	SI	NO
- Cereales que contengan gluten y productos derivados	X	
- Crustaceos y productos a base de crustaceos		X
- Huevos y productos a base de huevo	X	
- Pescado y productos a base de pescado		X
- Soja y productos a base de soja	X	
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	T	
- Apio y productos derivados		X
- Mostaza y productos derivados		X
- Granos de sesamo y productos a base de granos de sesamo		X
- Altramuces y productos a base de altramuces		X
- Moluscos y productos a base de moluscos		X
- Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg ó 10 mg/litro. Expresado como SO2.		X
- Frutos de cascara (almendra. avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de pará, pistachos. nueces macadami'3y nueces de australia) y sus derivados.		X

*T = Trazas

Elaborado:..Departamento de calidad

