

Código: **04403004**

NAPOLITANA CACAO EN CREMA Y LISTO 90 GR 24 U

Denominación Legal:

Producto precocido ultracongelado de bollería.

Código EAN-13:8435048232113

Código EAN-14:28435048232117

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
90	160	80	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema de cacao con AVELLANAS 21% (aceites vegetales de palma y colza, polvo de cacao desgrasado 13%, almidón modificado, emulgente: E322 (lecitina de girasol), pasta de AVELLANA 1%, grasa vegetal de palma, aroma natural: vainilla, aroma), margarina (aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), agua, emulgente: E471 (palma), aroma: mantequilla, acidulante: E330, conservador: E202, colorante: E160a(iii)), agua, gel brillo (jarabe de glucosa y fructosa de maíz, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, fideo de chocolate 3% (azúcar, pasta de cacao 46%, emulgente: E322 (lecitina de SOJA), agente de recubrimiento: E904), levadura, preparado mejorante (harinas de TRIGO y CEBADA malteada tostada, GLUTEN de TRIGO, antiapelmazante: E170i, emulgente: E472e (palma y/o colza), espesantes: E415, E412 y E410, dextrosa de maíz, enzimas (alfaamilasa, xilanas) (soporte harina de TRIGO)), LECHE entera de vaca en polvo, sal y mejorante en polvo (GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E471 y E472e (origen: nabina), dextrosa (maiz), antiaglomerante: E170, antioxidante: E300, enzimas (TRIGO).

3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
1940	256	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades (kg)	Peso Neto (kg)	Peso Bruto	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
24	2,160	2,457	392	294	150
		270	DIAS		

Caducidad:

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
120	-	-	-	-	-

OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 2 HORAS, EN MICROONDAS (1 min EN DESCONGELACION) O EN HORNO (2-3 min A UNOS 200º).

2º EN LOS TRES CASOS, EL PRODUCTO ESTA APTO PARA EL CONSUMO DURANTE 1 DIA ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE. EN CASO DE ALMACENAR EN REFRIGERACION, EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 2 DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos < 10 ⁵ ufc/g	
Enterobacterias < 10 ² ufc/g	
Escherichia Coli Ausencia / 25g	
Staphylococos < 10 ² ufc/g	
Salmonella Ausencia/25g	
Listeria Monocytogenes < 10 ² ufc/g	

Valor Energético kJ/100g	1.862
Valor Energético kcal/100g	446
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	10,0
Hidratos de Carbono (g)	48,0
de los cuales Azúcares (g)	23,7
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,3
Sal (g)	0,72

NAPOLITANA CACAO EN CREMA YLISTO 90 GR 24 U

	CONTIENE	TRAZA	LIBRE DE ALERGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS			
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS			
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO			
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO			
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA			
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)			
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS			
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS			
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS			
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO			
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2			
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES			
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS			
			

* Verificar siempre la declaración de alergenos en el etiquetado de los envases de nuestros productos