
	Sistema APPCC		Fecha de 1ª edición 08/07/14	
	Fichas Técnicas de Producto		Edición 6	Página 1 de 1
				11/06/2019

Producto	COD. 07505001 PLANCHA HOJALDRE 60x40	
Descripción del Producto	Deliciosa masa de hojaldre.	

1. Ingredientes

Masa	HARINA DE TRIGO, agua, margarina vegetal (Aceites y grasas vegetales (palma, SOJA, girasol en proporción variable), agua, sal, dextrosa, emulgente E471, acidulante (ácido cítrico), conservador E202, colorante (carotenos)), sal y azúcar
------	---

2. Características Físicas del Producto

Peso masa: 1000 gramos	Unidades caja: 18
------------------------	-------------------

3. Alérgenos

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo	Trazas	
Pescado y productos a base de pescado	Trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja		
Leche y sus derivados	Trazas	
Mostaza y sus derivados	Trazas	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Trazas	
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
Frutos de cascara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.	Trazas	
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

4. Parámetros microbiológicos

Aerobios mesófilos:	≤10 ⁶ UFC/gr
Enterobacterias:	≤10 ⁴ UFC/gr
Salmonella:	Ausencia / 25 gr
L. monocitogenes:	Ausencia / 25 gr
E. coli:	≤10 ² UFC/g
S. Aureus	≤10 ² UFC/g

5. Características del envase

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	59 cm.	39 cm.	9,7 cm.	Cartón ondulado	Baja presión.	Plástico.

6. Características del embalaje

Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas x piso
	1,20	0,90	1,45	740	40	10	4

7. Vida útil del producto

Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
12 meses después de la fecha de fabricación	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa

8. Condiciones de conservación

Temperatura de conservación	Entre -18º C y - 20º C.
-----------------------------	-------------------------

9. Modo de empleo

Descongelación	Fermentación(*)			Horneado (*)		
	Temperatura	Humedad	Tiempo	Temperatura	Humedad	Tiempo
Refrigerador	No.	No.	No.	Hornos de aire 190 º	No.	30 – 35 min.
30 minutos.				Hornos de placas 230 º		

Una vez descongelado no volver a congelar (*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

10. OGM	Ausencia
---------	----------

CÓDIGO EAN	843655280246
------------	--------------

11. Valoración nutricional

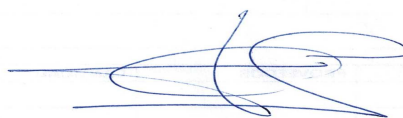
Energía (Kcal)	330kcal = 1381 kj
Grasas (g)	17
Grasas saturadas (g)	7,2
Carbohidratos (g)	38
Azúcares (g)	0.72
Proteínas (g)	5.3
Sal (g)	0.9

ELABORADO POR:



BEATRIZ ANDREU CERDÁN

APROBADO POR:



LUIS VERA RIQUELME