



Rev. nº: 5
Fecha revisión: 22/06/2018

TIPO DE PRODUCTO: **BERLINA CHOCOLATE 90 G**
Código: 04412001

Código EAN: 8410532086694

INGREDIENTES: MASA: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de girasol; levadura, dextrosa, almidón de TRIGO, gasificantes: E-450 y E-500; sal, albúmina de HUEVO en polvo, estabilizantes: E-412, E-415 y E-466; emulgentes: E-471, E-481 y E-472e; suero de LECHE en polvo, colorante: E-160a, y LECHE desnatada en polvo. RELLENO (27,8%): azúcar, aceite vegetal de girasol, cacao desgrasado en polvo (2,2%), suero de LECHE en polvo, grasa vegetal de palma y palmiste; pasta de AVELLANA, emulgente: E-322 y aromas. COBERTURA (11,1%): azúcar, grasa vegetal de coco y palmiste; cacao desgrasado en polvo (1,0%), LECHE en polvo, aromas y emulgente: E-322 de girasol.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (por unidad de producto congelado):

	Mínimo	Medio	Máximo
Peso (g)	80	90	100
Diámetro (cm)	8,5	9,1	9,7
Altura (cm)	4	4,7	5,4

VALORES ANALÍTICOS:

VALORES NUTRICIONALES (por 100 g de producto cocido)		%VD(*)
Valor energético (kcal/kJ)	453,00 / 1894,00	22,65
Hidratos de carbono (g)	46,28	17,80
Ácidos grasos totales (g)	26,93	38,47
Ácidos grasos saturados (g)	12,20	61,00
Ácidos grasos monoinsaturados (g)	9,80	-
Ácidos grasos poliinsaturados (g)	4,94	-
Ácidos grasos trans (g)	0,26	-
Azúcares (g)	21,70	24,11
Proteínas (g)	5,55	11,10
Fibra alimentaria (g)	1,68	-
Sal (g)	0,75	12,50

VALORES MICROBIOLÓGICOS (producto congelado)	
Enterobacterias	< 1 x 10 ³ ufc / g
Escherichia coli	< 10 ufc / g
Salmonella	Ausencia / 25 g
Staphylococcus aureus	< 10 ufc / g
Listeria monocytogenes	Ausencia / 25 g

*% Valores Diarios de referencia con base a una dieta de 2.000 kcal/8.400 kJ y según RD1169/2011.

Estos valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

La información sobre la incertidumbre de los ensayos está a disposición del cliente.

ALÉRGENOS:

Leche y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Huevo y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Cacahuets y derivados	<input type="checkbox"/>	Sésamo y derivados	<input type="checkbox"/>
Gluten y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Soja y derivados	<input type="checkbox"/>	Frutos de cáscara y derivados	<input checked="" type="checkbox"/>	Pescado y derivados	<input type="checkbox"/>
Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	Crustáceos y derivados	<input type="checkbox"/>	Apio y derivados	<input type="checkbox"/>	Mostaza y derivados	<input type="checkbox"/>
				Altramucos y derivados	<input type="checkbox"/>	Moluscos y derivados	<input type="checkbox"/>

Contiene Trazas

EMBALAJE Y ENVASADO:

CAJA:	Medidas caja: 390 x 290 x 162 mm	Unidades caja: 36	Peso bruto caja (kg): 3,549
ETIQUETA (leyenda):	Posición: frontal de la caja		Peso neto caja (kg): 3,240
	Consumir preferentemente antes de: DD/MM/AA		
	Envasado: corresponde al día y hora de envasado		
	Lote: corresponde al número de orden de fabricación		

PALETIZADO:

PALET:	Euro 800 x 1200 mm								
ESTRUCTURA LOGÍSTICA DEL PALET									
Cajas / Piso:	8	Nº Pisos:	11	Total cajas palet:	88	Peso bruto palet (Kg):	341,8	Altura palet (m):	1,9

DISTRIBUCIÓN Y ALMACENADO:

CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE: 9 meses
CONSERVACIÓN: a temperatura de - 18 °C
OBSERVACIONES: NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO *:

DESCONGELACIÓN: 60 - 75 minutos

PINTAR CON HUEVO: SI NO

CONSEJOS DE DECORACIÓN: Una vez descongelado se le puede añadir granillo de chocolate o de colores por encima.

* Todos estos datos son aproximados y dependientes de factores externos, tipo de horno utilizado y cantidad de producto a cocer en el horno.

** Se recomienda precalentar el horno.