



Producto	COD. 07503003 NAPOLITANA CREMA	
Descripción del Producto	Napolitana rellena de crema pastelera.	

1. Ingredientes

Masa	Harina de TRIGO, margarina vegetal (Grasas vegetales (palma) y aceites vegetales (girasol)), agua, emulsionantes (E471 y E322), sal, acidulante(E330), aromas, colorante (E160a)), agua, azúcar, levadura, mejorante (harina de TRIGO, emulgentes (E472e y E322 [SOJA]), agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas [soporte TRIGO]. Soporte (E170i)), sal, azúcar invertido (Jarabe de azúcar, antioxidante (E330) y antiaglomerante (E500ii)), emulsionante (Agua, emulgentes (E471, E477 y E570) estabilizante (E405), sal), enternecedor (agua, emulgentes (E471 y E472e), conservadores (E260, E262ii y E200), corrector de acidez (E334)), mejorante panario (Antiaglomerante (E170i), emulgente (E472e), dextrosa, enzimas de panificación [TRIGO], agente de tratamiento de la harina (E300) y acidulante (E341iii)), GLUTEN y LACTOSUERO.
Relleno	Crema pastelera 27% (agua, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa, almidón modificado, colorantes (E516 y E160a), estabilizantes (460i y E466), sal, conservador (E202), aroma, correctores de acidez (E330 y E332iii)).

2. Características Físicas del Producto

Peso Neto: 130 g	Unidades caja: 64
------------------	-------------------

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		
Mostaza y sus derivados	Trazas	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	Trazas	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2	Trazas	
Frutos de cáscara y derivados.	Trazas	
Apio y productos derivados.	Trazas	
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

4. Parámetros microbiológicos

Salmonella:	Ausencia / 25 g
L. monocitogenes:	100 ufc / g

5. Características del envase

Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Polietileno
	37,2 cm.	29,2 cm.	14,5 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	1,60	619	72	9	8

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 1 hora 30 minutos.	30-33º	No.	100-115 min.	Hornos de aire 190 º Hornos de placas 230 º	No.	18 – 22 min.
Una vez descongelado no volver a congelar	(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.					

10. OGM	Ausencia
CÓDIGO EAN	8436555280802

11. VALORES NUTRICIONALES

Valor energético (KJ/Kcal)	Por 100g
Grasas	12,9 g
de las cuales: Saturadas	5,6 g
Hidratos de carbono	42,3 g
de los cuales: Azúcares	17,2 g
Proteínas	3,7 g
Sal	0,58 g

ELABORADO POR:		APROBADO POR:	
	BEATRIZ ANDREU CERDÁN		LUIS VERA RIQUELME