
	Sistema APPCC		Fecha de edición 08/07/14	
	Fichas Técnicas de Producto		Edición 6	Página 1 de 2
				02/08/20

Producto	COD. 07506010 ENSAIMADA MINI	
Descripción del Producto	Masa de ensaimada.	

1. Ingredientes

Masa	HARINA DE TRIGO, manteca de cerdo (manteca de cerdo en rama, antioxidante (E-306)), agua, azúcar, levadura de panificación, azúcar invertido (sacarosa, agua, acidulante (E-330), corrector de acidez (E-500ii) y colorante (E-150d)), HUEVO líquido, GLÚTEN de trigo, mejorante panario (GLÚTEN de trigo, antiapelmazante (E-170), HARINA DE TRIGO, emulsionante (E-472e), enzimas, antioxidante (E-300)) y sal.
------	---

2. Características Físicas del Producto

Peso total: 50 gramos	Peso caja: 6 kg (+-120ud)
-----------------------	---------------------------

3. Alérgenos	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten		
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo		
Pescado y productos a base de pescado	Trazas	
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	Trazas	
Leche y sus derivados	Trazas	
Mostaza y sus derivados		
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.		
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

4. Parámetros microbiológicos

Aerobios mesófilos:	$\leq 10^6$ UFC/gr
Enterobacterias:	$\leq 10^4$ UFC/gr
Salmonella:	Ausencia / 25 gr
L. monocitogenes:	No detectado / 25 gr
E. coli:	$\leq 10^2$ UFC/g
S. Aureus	$\leq 10^2$ 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	1,20	450	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 30 minutos.	30-33º	No.	90-120 min.	Hornos de aire 190 º Hornos de placas 230 º	No.	15 – 18 min.
Una vez descongelado no volver a congelar				(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.		

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

CÓDIGO EAN	843655280079
------------	--------------

11. VALORES NUTRICIONALES

Energía (Kcal)	463kcal=1930kj
Grasas (g)	30,9
Grasas saturadas (g)	12,6
Carbohidratos (g)	39,2
Azúcares (g)	8,9
Proteínas (g)	6,00
Sal (g)	0,4

	Sistema APPCC	Fecha de edición 08/07/14	
	Fichas Técnicas de Producto	Edición 6	Página 2 de 2
			02/08/20