

	FICHA TÉCNICA		Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Mini Flauta		Página: 1 de 2
COD: 11608			
1. DESCRIPCIÓN: Mini Flauta			
2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula): Ingredientes: Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, emulgente (E472e), agente de tratamiento de la harina (E300).			
3. VALORES ANALÍTICOS: Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido): Composición Nutricional por 100 g de Producto Cocido: Energía: 1044 kj-250 Kcal / Grasas: 1,13 g de las cuales saturadas: 0,28g / Hidratos de carbono: 50,13 g de los cuales azúcares: 2,09 g / Proteínas: 8,17g / Sal: 1,65 g. Microbiología (Recuentos de producto congelado): Aerobios mesófilos: máx. 10e5 ufc/g // E.Coli: 10 ufc/g Enterobacterias: 10 ufc/1 g // Salmonella : Ausencia/25g Staphylococcus aureus: ausencia ufc/0,1 g			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Dimensiones: Peso unitario: 43 gr. Largo: De 13 a 15 cm Ancho: De 12 a 13 cm (Perímetro) Tolerancia:			

 COD: 11608	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Mini Flauta	Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Pan precocido ultracongelado. Formato de barra con cortes. Consistencia firme // Una vez aplicadas condiciones de uso: Color de corteza dorada, textura crujiente y miga suave. Olor y sabor característicos

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 295mm x 395mm x 245mm
 Uds / Kg.: 100 UN
 Peso: 4,30 Kg.

Palet: Europalet (800X1200) EAN:8435116809988
 Núm. Cajas Nivel: 8
 Niveles: 8
 Altura Total: 1960 mm
 Núm. De Cajas: 64

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Mantener a -18°C. No congelar una vez descongelado. 24h en el refrigerador.

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 30 min
 No requiere fermentación
 Cocer en el horno a 190-200° C durante 8-10 min
 USO PREVISTO: Producto destinado a toda la población en general exceptuando aquellas personas que sufran intolerancia o alergia a alguno de los ingredientes declarados en el apartado de ingredientes.