

	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Napolitana Cacao Fermentada	Página: 1 de 2
COD: 01411		
1. DESCRIPCIÓN: Napolitana Cacao Fermentada		
2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula): <small>Ingredientes: Harina de TRIGO, relleno de crema de cacao y AVELLANAS (23%) (azúcar, aceites vegetales (girasol, soja, colza) y grasa vegetal (palma) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo (7%), almidón modificado (patata), emulgente (E322 girasol), pasta de AVELLANA, aromas y antioxidantes (E304, E306)), margarina (16%) (grasa vegetal (palma) y aceites vegetales (soja y girasol) en proporción variable, agua, sal, emulgente (E471), corrector de la acidez (E330), aromas, colorante (E160a), antioxidantes (E304, E306)), agua, HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, levadura, dextrosa, sal, gluten de TRIGO, espesante (E466), fibra de TRIGO, emulgentes (E472e, E471) y agentes de tratamiento de la harina (E300, E920). Puede contener trazas de FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, SULFITOS, GRANOS DE SÉSAMO, LECHE Y DERIVADOS.</small>		
3. VALORES ANALÍTICOS: Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido): Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1982kJ-476kcal / Grasas: 25g de las cuales saturadas: 7,0g / Hidratos de carbono: 53g de los cuales azúcares: 23g / Proteínas: 7.4g / Sal: 1.1g Microbiología (Recuentos de producto congelado): E.coli: <10 ufc/g /// S. aureus: <10ufc/g Salmonella: Ausencia/25g		
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Dimensiones: Peso unitario: 100 gr. Largo: 13 ± 0,5 cm Ancho: 4 ± 0,2cm Tolerancia: Peso unitario: 100 ± 5g		

 COD: 01411	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 14/04/23
	Napolitana Cacao Fermentada	Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería cruda fermentada ultracongelada. Color blanco-crema con forma de napolitana, rellena de crema de cacao con ligero brillo superficial. Consistencia firme./Una vez aplicadas cond.uso: Color dorado, textura crujiente. Olor y sabor a cacao.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 395mm x 295mm x 245mm
 Uds / Kg.: 60 UN
 Peso: 6,00 Kg.

Palet: Europalet (800X1200).
 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.

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 30-60 minutos a temperatura ambiente.

No requiere fermentación.

Hornear a 180-190°C durante 16-18 minutos.

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.