



FICHA TÉCNICA

Doc:
Revisión:
Edición:
Fecha: 11/06/24

Placa Hojaldre Mantequilla

Página: 1 de 2

COD: 01229



1. DESCRIPCIÓN: Placa hojaldre Mantequilla

2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula):

Ingredientes: harina de TRIGO, MANTEQUILLA (28%), agua y sal. Puede contener frutos de cáscara (AVELLANA, NUEZ), SOJA, granos de SÉSAMO, SULFITOS, HUEVO, MOSTAZA.

3. VALORES ANALÍTICOS:

Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido):

Composición Nutricional por 100 g de Producto Cocido: Energía: 1836KJ-443Kcal / Grasas: 27g, de las cuales saturadas: 18g / Hidratos de carbono: 39g, de los cuales azúcares: 1g / Proteínas: 7,3g / Sal: 1,5g

Microbiología (Recuentos de producto congelado):

Salmonella: Ausencia/g

Escherichia coli: < 10 ufc/g

Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Dimensiones:

Peso unitario: 800 gr.

Largo: 57 cm

Ancho: 37 cm

Tolerancia: 0,35 cm

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería cruda ultracongelada. Color blanco-crema. Forma rectangular. Consistencia firme. // Una vez aplicadas cond. de uso: Color dorado, textura crujiente y frágil, olor y sabor a mantequilla.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa: Polietileno

Caja: Dimensiones (exteriores): 595mm x 395mm x 70mm

Uds / Kg.: 12 UN

Peso: 9,60 Kg.

Palet: Europalet (800X1200)

Núm. Cajas Nivel: 4

Niveles: 14

Altura Total: 980 mm

Núm. De Cajas: 56

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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 180-190º durante 25-30 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.