

	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			

 COD: 01229	FICHA TÉCNICA	Doc: Revisión: Edición: Fecha: 11/06/24
	Placa Hojaldre Mantequilla	Página: 2 de 2

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 180-190° 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.