



FICHA TÉCNICA

Doc:
Revisión:
Edición:
Fecha: 14/04/23

Mini OK

Página: 1 de 2

COD: 01361



1. DESCRIPCIÓN: Mini OK

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

Ingredientes: Harina de TRIGO, cobertura (azúcar, agua, jarabe de glucosa, emulgente (E471), conservador (E202), estabilizantes (E410, E412), acidulante (E330), aroma), agua, grasa y aceite vegetal (palma), HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, levadura, emulgentes (lecitina de SOJA, girasol), E471, E481, sal, gasificantes (E450, E500), GLUTEN de TRIGO, almidón de TRIGO, harina de SOJA, sólidos LACTEOS, estabilizante (E466), colorante (E160aiii), aromas. Puede contener TRAZAS de FRUTOS de CASCARA.

3. VALORES ANALÍTICOS:

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

Composición nutricional, valores medios por 100g de producto final: Valor energético: 1710 kJ-410 kcal / Grasas: 24g de las cuales saturadas: 12g / Hidratos de carbono: 42g de los cuales azúcares: 16g / Proteínas: 5,4g / Sal: 0,9g

Microbiología (Recuentos de producto congelado):

B.Cereus: <10e3ufc/g /// Enterobacterias Lactosa+: <10e2ufc/g
E.coli: Ausencia/25g /// S. aureus: <10e2ufc/g
Salmonella: Ausencia/25g /// Listeria Monocytogenes: Ausencia/25g

4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

Dimensiones:

Peso unitario: 30 gr.
Largo: 7 ± 1 cm (diámetro)
Ancho: 7 ± 1 cm (diámetro)
Tolerancia: 3 ± 1 cm

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

Bollería frita congelada. Color dorado. Forma de berlina con agujero central. Superficie con glasa de azúcar. Textura firme. // Una vez aplicadas condiciones de uso: textura blanda, olor y sabor a bollería frita.

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:	Polietileno
Caja:	Dimensiones (exteriores): 393mm x 237mm x 187mm Uds / Kg.: 80 UN Peso: 2,40 Kg.
Palet:	Europalet (800X1200) Núm. Cajas Nivel: 8 Niveles: 12 Altura Total: 2244 mm Núm. De Cajas: 96

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

12 Meses en cámara a -18°C

NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 20 minutos.

No requiere fermentación.

No requiere cocción.

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.