



## FICHA TÉCNICA

Doc:  
Revisión:  
Edición:  
Fecha: 13/04/23

Mini OK Cacao

Página: 1 de 2

COD: 21354



### 1. DESCRIPCIÓN: Mini OK Cacao

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

Ingredientes: Harina de TRIGO, cobertura (azúcar, grasa vegetal (coco, palmiste, palma), cacao desgrasado en polvo (2%), LECHE, estabilizante (E492), emulgente(lecitina de SOJA) , aromas), agua, grasas y aceites vegetales (palma), HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, levadura, almidón de patata, GLUTEN de TRIGO, dextrosa, sal, emulgentes (lecitina ( SOJA, girasol), E471, E472e), harina de SOJA, harina de CEBADA malteada, sólidos LACTEOS , estabilizante (E415), 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: 2029kJ-488kcal / Grasas: 33g de las cuales saturadas: 21g / Hidratos de carbono: 38g de los cuales azúcares: 11g / Proteínas: 6,9g / Sal: 0,5g

#### 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): 399mm x 297mm x 168mm Uds / Kg.: 80 UN Peso: 2,40 Kg.
Palet:	Europalet (800X1200) Núm. Cajas Nivel: 8 Niveles: 12 Altura Total: 2016 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.