

Foto



Ingredientes

harina de TRIGO (con calcio, hierro, niacina, tiamin), agua, azúcar, levadura, aceite vegetal (colza, palma), sémola de TRIGO, sal, conservante (E282), agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: semillas de sésamo.

Características físicas

| | Unidad | Mínimo | Objetivo | Máximo |
|----------|--------|--------|----------|--------|
| Peso | g | 125,0 | 130,0 | 135,0 |
| Altura | mm | 37,0 | 42,0 | 47,0 |
| Diámetro | mm | 140,0 | 149,0 | 158,0 |

Análisis microbiológicos

| | |
|-----------------------|---------|
| total viable cont/g | < 1 000 |
| estafilococo aureus/g | < 50 |
| mohos/g | < 1 000 |
| enterobacteriaceae/g | < 100 |
| e.coli/g | < 10 |
| salmonela/g | ausente |

Análisis Nutricional

| | pro 100g | Ingesta de referencia por 100g (%) |
|---------------------------|----------|---------------------------------------|
| Valor energético (kJ) | 1092 kJ | 13,0 |
| Valor energético (kcal) | 258 kcal | 12,9 |
| grasas | 3,5 g | 5,0 |
| - de las cuales saturadas | 0,0 g | 0,0 |
| hidratos de carbono | 47 g | 17,9 |
| - de los cuales azúcares | 4,3 g | 4,8 |
| fibras alimenticias | 1,8 g | 6,1 |
| proteínas | 9,1 g | 18,1 |
| sal | 0,89 g | 14,8 |

Promedio ingesta de un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Ingredientes Alérgenos

| | |
|---|---|
| cereales que contienen gluten (trigo) | + |
| cereales que contienen gluten (centeno) | - |
| cereales que contienen gluten (cebada) | - |
| cereales que contienen gluten (avena) | - |
| cereales que contienen gluten (espelta) | - |
| cereales que contienen gluten (kamut) | - |
| aceite de nueces | - |

| | |
|--|---|
| aceite de cacahuete | - |
| almendras | - |
| avellanas | - |
| nueces | - |
| anacardos | - |
| pacanas | - |
| nuez de brasil | - |
| pistacho | - |
| nueces de macadamia | - |
| leche | - |
| huevo | - |
| soja | - |
| semillas de sésamo | ? |
| sulfitos (e220 a e227) (> 10ppm) | - |
| apio | - |
| mostaza | - |
| pescado | - |
| crustáceos y marisco | - |
| moluscos | - |
| altramuces | - |
| - = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente | |

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte se han realizado a -18 °C como máximo.
- Una vez descongelados no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- Fecha de caducidad es de 12 Meses después de la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

Características del Envase

Envase primario:

Tipo de bolsa: LLDPE Clear
Unidades/Caja: 4

Envase secundario:

Caja: Longitud:461 mm - Ancho:300 mm - Altura:170 mm
Peso bruto: 3 442,00 g
Peso neto: 3 120,00 g
Código EAN: 5037173101642
Unidades/Caja : 24
Bolso/Caja : 6

Paletización:

Tipo de palet: UK pallet
Peso bruto: 303,36 Kg
Peso neto: 249,60 Kg
Capas / palet: 10
Cajas/ palet: 80
Altura total palet: 1,90 Mtr

Modo de empleo

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación: 60 min
Tiempo de cocción:
Temperatura de cocción:
Tiempo de subida:
Temperatura de elevación

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos acabados dentro de 4 días cuando se conservan a temperatura ambiente (15°C - 25°C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y al número de productos en el horno. Además, el tiempo de subida y de descongelado depende de varios factores, incluidas la temperatura y la humedad.

OGM

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificados. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetaje obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetaje específico adicional para este producto.