

Ingredientes

harina de TRIGO (con calcio, hierro, niacina, tiamin), agua, azúcar, aceite vegetal (colza, palma), levadura, sal, emulgente (E471, E472e), conservante (E282), agente tratante de la harina (E300). Puede contener trazas de: semillas de sésamo.

Características físicas

	Unidad	Mínimo	Objetivo	Máximo
Peso	g	80,0	85,0	90,0
Largo	mm	200,0	205,0	210,0
Altura	mm	41,0	44,0	47,0

Análisis microbiológicos

total viable cont/g	< 10 000
estafilococo aureus/g	< 50
almidón/g	< 1 000
mohos/g	< 1 000
salmonela/25g	ausente
enterobacteriaceae/g	< 100
e.coli/g	< 10

Análisis Nutricional

	pro 100g	Ingesta de referencia por 100g (%)
Valor energético (kJ)	1107 kJ	13,2
Valor energético (kcal)	262 kcal	13,1
grasas	3,2 g	4,6
- de las cuales saturadas	1,1 g	5,5
hidratos de carbono	51 g	19,5
- de los cuales azúcares	4,5 g	5,0
fibras alimenticias	2,2 g	7,3
proteínas	8,8 g	17,6
sal	0,73 g	12,2

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	-
cacahuete	-
almendras	-
avellanas	-
nueces	-
anacardos	-
pacanas	-
nuez de brasil	-
pistacho	-
nueces de macadamia	-
leche	-
huevo	-
soja	-
semillas de sésamo	?
sulfitos (e220 a e227) (> 10ppm)	-

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser reproducidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada en cualquier momento en que se solicite.

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/Bolsa: 6

Envase secundario:

Caja: Longitud:336 mm - Ancho:433 mm - Altura:188 mm
Peso bruto: 4 396,42 g
Peso neto: 4 080,00 g
Código EAN: 5037173102236
Unidades/Caja : 48
Bolsa/Caja : 8

Paletización:

Tipo de palet: ONE WAY PALETA (tratamiento térmico)
Peso bruto: 302,87 Kg
Peso neto: 261,12 Kg
Capas / palet: 8
Cajas/ palet: 64
Altura total palet: 1,65 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.