BROWNIE SIN GLUTEN

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

www.proapro.es

Código Pro a Pro	12697
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	BÉLGICA

Descripción producto	Producto de pastelería ultracongelado
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes
HUEVOS, azúcar, aceite de colza, chocolate con LECHE 8% (azúcar, LECHE e n polvo. manteca de cacao, pasta de cacao, LACTOSA, emulgente (lecitina) , aroma natural de vainilla), trocitos de chocolate 8% (pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao), harina de arroz, fécula de patata, humectante : glicerina, polvo de cacao desgrasado, jarabe de glucosa, jarabe de azú car invertido, almidón de arroz, gasificantes (pirofosfato de sodio, bic arbonato de sodio), acidulante (ácido cítrico), conservante (sorbato de potasio). estabilizante (goma de xantana).

Alérgenos presentes por contanimación cruzada	FRUTOS DE CÁSCARA

Glaseo (%) (Sólo para pescados)	0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	2,88
Nº de unidades en la Und de venta	48
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	60

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	145
Longitud caja (mm)	333
Anchura caja (mm)	211

Nº Cajas/palet	132
Nº Capas/palet	11
Nº Cajas/capa	12

Código EAN13	
Código EAN14	15411823861488

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Descongelar en el frigorífico antes de servir

Temperatura de conservación (ºC)	"-18ºC"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	436
Valor Energético (KJ)	1826
Proteínas (g)	4,9
Hidratos de Carbono (g)	51
- de los cuales azúcares (g)	33
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	24
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	5,6
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	2,8
Sodio (g)	0,096
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA / 25 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	<10 UFC /G
Staphilococus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	
Enterobacterias	
Staphilococus coagulosa positivos	<100 UFC /G
Bacillus cereus	
Shigela	SIN GLUTEN
NBVT (solo en pescados)	

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.
La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto.
Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.

ETIQUETAJE