

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



www.proapro.es

Código Pro a Pro	10358
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	PAISES BAJOS

Descripción producto	Producto de pastelería ultracongelado, precortada en 12 porciones
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

QUESO blanco desnatado pasteurizado 36%, azúcar, harina de TRIGO, HUEVO, agua, margarina (aceite vegetal de palma, colza y coco, agua, emulgente : E471, E322, corrector de acidez: E330), dextrosa, almidón modificado de maíz, aceite vegetal no hidrogenado de colza, suero de LECHE en polvo, aroma, gasificantes: (E450, E500, E311, E341, harina de TRIGO, E170), grasas vegetales no hidrogenadas, jarabe de glucosa, sal, proteínas de la LECHE, espesantes: E401, estabilizante: E450, extractos vegetales.

Puede contener trazas de

SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA

Glaseo (%)
(Sólo para pescados) 0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	UNIDAD INTERIOR
Peso unidad de venta (Kg)	7,5
Nº de unidades en la Und de venta	6
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	1250

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	120
Longitud caja (mm)	537
Anchura caja (mm)	270

Nº Cajas/palet	84
Nº Capas/palet	14
Nº Cajas/capa	6

Código EAN13	4019153806601
Código EAN14	

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Sacar el producto de su embalaje y dejar descongelar durante 7 horas entre 0°C y 4°C
-------------------------------------	--

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

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	244
Valor Energético (KJ)	1027
Proteínas (g)	8,5
Hidratos de Carbono (g)	35,4
- de los cuales azúcares (g)	21,1
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	13,7
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	3,1
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	1,5
Sodio (g)	0,14
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA / 25 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	< 100 UFC/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	1X10E6 UCF/G
Enterobacterias	-
Staphilococcus coagulosa positivos	1X10E5 UFC/G
Bacillus cereus	
Shigela	
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