

## IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



[www.davigel.es](http://www.davigel.es)

Código Davigel	10094
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Hojaldre crudo, aromatizado, ultracongelado, relleno con 4 quesos: mozzarella, comté, emmental y ricotta, para ser cocinado
Sello calidad	

## COMPOSICIÓN

## Lista de ingredientes

harina de TRIGO, agua, MANTEQUILLA concentrada, MOZZARELLA (7,5%), COMTE DOP (5,6%), HUEVO fresco entero, EMMENTAL (4,2%), RICOTTA (2,8%) (suero de LECHE pasteurizado, NATA o NATA de suero de leche, corrector de acidez: ácido cítrico y ácido láctico), LECHE desnatada en polvo, almidón modificado, sal, aromas naturales (contiene LECHE), espesante: metilcelulosa, LACTOSA, colorante: extracto de pimentón (aceite vegetal de girasol), extracto de romero

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

CRUSTÁCEOS - PESCADO - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - SÉSAMO - APIO - MOSTAZA - MOLUSCOS

Glaseo (%)  
(Sólo para pescados)

0,00

## PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	3,15
Nº de unidades en la Und de venta	45
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	70

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	93
Longitud caja (mm)	320
Anchura caja (mm)	265

Nº Cajas/palet	150
Nº Capas/palet	15
Nº Cajas/capa	10

Código EAN13	3220440123283
Código EAN14	17613035479446

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Regeneración: Sin descongelación previa, colocar las mini trenzas sobre el papel sulfurizado y cocinar de 15 a 18 minutos en el horno precalentado a 180 - 190 °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)	277
Valor Energético (KJ)	1156
Proteínas (g)	8,6
Hidratos de Carbono (g)	22
- de los cuales azúcares (g)	0,9
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	17
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	11
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	1,7
Sodio (g)	0,9
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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