

## IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

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

Código Pro a Pro	10311
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Pastel helado de chocolate y nueces pecanas al horno congelado
Sello calidad	

## COMPOSICIÓN

## Lista de ingredientes

Chocolate 27% (pasta de cacao 50%, azúcar, emulgente: lecitina de SOJA), azúcar, HUEVO enteros líquidos, harina de TRIGO, MANTEQUILLA concentrada, aceite de colza, NUECES PACANAS (5%).

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

Glaseo (%)  
(Sólo para pescados) 0,00

## PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	UNIDAD INTERIOR
Peso unidad de venta (Kg)	2,5
Nº de unidades en la Und de venta	4
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	80

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	180
Longitud caja (mm)	413
Anchura caja (mm)	322

Nº Cajas/palet	54
Nº Capas/palet	9
Nº Cajas/capa	6

Código EAN13	3220440089954
Código EAN14	

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	"Descongelar el producto el día anterior en el frigorífico a 0 - 4°C. Una vez descongelado: 7 días a 0 - 4°C. Deje el producto a temperatura ambiente durante unos minutos antes de servirlo o mézclalo en el microondas durante unos segundos. Se puede conservar durante 7 días como máximo a temperatura ambiente si se manipula de acuerdo con las prácticas recomendadas de higiene entre 0 y 4°C o 3 días a temperatura ambiente si se manipula de acuerdo con las prácticas recomendadas de
-------------------------------------	--

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	12
Condiciones de conservación	

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	466
Valor Energético (KJ)	1943
Proteínas (g)	5,7
Hidratos de Carbono (g)	44,3
- de los cuales azúcares (g)	35,9
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	28,8
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	11,5
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	3,5
Sodio (g)	0,032
Vitaminas (g)	0
Minerales (g)	0

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	-
Salmonella	-
E-coli	-
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobias	
Enterobacterias	-
Staphilococcus coagulosa positivos	-
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**