



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12444****PALMERITA 20G**

FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de trigo , margarina (grasa (palma) y aceites vegetales (girasol y soja) , agua, emulgente (E-471), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E-304, E-306), colorante (betacaroteno)), agua, sal. Decorado con azúcar. Puede contener trazas de huevo , cacahuete , soja , leche , frutos de cáscara , sésamo y sus derivados.				
Posibles alegaciones					
KILOS/CAJA	6	PARTIDA ARANCELARIA	1905909000	I.V.A.	10 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	20 ± 1,7			53 ± 5	26 ± 4	20 ± 2	
HORNEADO	15 ± 1,4						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET		CAJAS PISO
CAJA BLL 1 A RF	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	50	5		10
	392	235	183	DIMENSIONES PALET			
ENVASE INTERIOR				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
CON BOLSA Y A GRANEL				1200	800	1065	338
EAN13	8433709124449			DUN14 (CAJA)	18433709124446		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	210 días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
15	---	22-25	180

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: **12444****PALMERITA 20G**

NUTRICIONAL POR 100g DE PRODUCTO		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
PARÁMETROS	HORNEADO	PARÁMETROS	CONGELADO
VALOR ENERGÉTICO	2289Kj / 548Kcal	Enterobacterias	<= 10E4 ufc/g
GRASAS	32,5 g	E. Coli	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: SATURADAS	21,7 g	S. Aureus	<= 10E2 ufc/g
De las cuales: MONOINSATURADAS	8,9 g	Salmonella	Ausencia / 25 g
De las cuales: POLIINSATURADAS	1,7 g	Listeria monocitógenes	<= 10E2 ufc/g
HIDRATOS DE CARBONO	57,3 g	Bacillus Cereus	<= 10E3 ufc/g
De los cuales: AZÚCARES	17,6 g	CONTAMINANTES QUÍMICOS	
FIBRA ALIMENTARIA	1,3 g	PARÁMETROS	CONGELADO
PROTEÍNAS	6,5 g	AFLATOXINAS (B1 + B2 + G1 + G2)	<= 4 ppb
SAL	0,7 g	AFLATOXINA B1	<= 2 ppb
HUMEDAD	2 %	DEOXINIVALENOL	<= 500 ppb
CENIZAS	1,2 g	ZEARALENONA	<= 50 ppb
		OCRATOXINA A	<= 3 ppb

DECLARACIÓN ALERGENOS	
Según las directivas 2000/13/CE, 2003/89/CE y el Real Decreto 1164/2005	Presencia en el producto (+) Ausencia en el producto (-) Puede contener trazas (Trazas)
Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.	+
Crústaceos y productos a base de crustáceos.	-
Pescado y productos a base de pescado.	-
Huevos y productos a base de huevos.	TRAZAS
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	TRAZAS
Soja y productos a base de soja.	TRAZAS
Leche y sus derivados (incluida la lactosa).	TRAZAS
Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.	TRAZAS
Apio y productos derivados.	-
Mostaza y productos derivados.	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.	TRAZAS
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg ó 10 mg/litro en términos de SO2 total.	-
Altramuces y productos a base de altramuces.	-
Moluscos y productos a base de moluscos.	-

Elaborado por departamento de Calidad	
Revisado por Directora I+D	Aprobado por Directora Marketing
	