

R.03.01.02

Fecha: 09/12/14
Versión: 1.8

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



C/ Jordi Camp, 25 08403 Granollers

Referencia:	631571	Formato Caja:	8x500g
Descripción:	PROFITEROLES DE NATA	Código de Barras:	8414208015711
Marca:	PRIELÁ		

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

Ingredientes:

Relleno(75%): Agua, grasas vegetales (palmiste, palma), azúcar, sólidos lácteos, proteínas lácteas, leche desnatada, glucosa, almidón modificado, nata, sorbitol, suero de leche, dextrosa, estabilizantes (E331, E410, E-407, E-420ii, E,460i, E-463, E-466) emulgentes (E-435, E-472e, E-472b, E-475, E-481, E-332), sal, albúmina de huevo, aromas, conservante (E-202), espesante(E-401), colorantes(E-160a), E171). Pasta petisú (25%): Huevo pasteurizado, harina de trigo, aceite de girasol, grasa de palma, dextrosa, emulgentes (E-471, E-322), sal, almidón de maíz, almidón de trigo, antioxidantes (E-304, E306), gasificantes (E-450i, E-500ii), acidulante (E-330), antiespumante (E-900), conservante (E-200), corrector acidez (E-516), antiapelmazante (E-170), colorante (E-160b). Contiene gluten, huevo, soja y derivados lácteos.

Alérgenos:

	ingrediente		traza		de fabricación	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Gluten	x					
Crustáceos		x		x		x
Huevo	x					
Pescado		x		x		x
Soja	x					
Derivados lácteos	x					
Frutos de cáscara		x		x		x
Apio		x		x		x
Mostaza		x		x		x
Moluscos		x		x		x
Sulfitos		x		x		x
Cacahuets		x		x		x
Sésamo		x		x		x
Altramuces		x		x		x

GMOs:

Este producto no contiene organismos modificados genéticamente (GMOs) y por tanto no necesita ser etiquetado según reglamentos 1829/2003 y 1830/2003

Formato de producto:

Modo de empleo:

Descongelar 20 minutos a temperatura ambiente antes de consumir. Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.

Valores

nutricionales:

Valores medios por 100g.

Valor energético:	1231 kJ/ 296 kcal	+/- 25%	Proteínas:	5,8 g	+/- 25%
Grasas:	19,6 g	+/- 25%	De las cuales saturadas:	14,8 g	+/- 25%
Hidratos de carbono:	23,4 g	+/- 25%	De los cuales azúcares:	7,2 g	+/- 25%
Fibra Alimentaria:	1,2 g	+/- 25%	Sodio:	0,3 g	+/- 25%

Uso esperado:

Este producto va destinado para el consumo de personas de cualquier edad, incluidos niños y tercera edad. No es apto para personas que sean alérgicas a alguno de los componentes indicados en el apartado "alérgenos". No es apto para vegetarianos, ni ovovegetarianos ni lactovegetarianos. Es apto para ovolactovegetarianos.

Condiciones de conservación:

Producto ultracongelado. Mantener a -18°C. No volver a congelar una vez descongelado

Fecha de consumo preferente:

18 meses desde la fecha de fabricación

Codificación de lotes:

1r dígito: especifica la planta de fabricación / 2º dígito: último número del año de fabricación

3r / 4º / 5º dígitos: día del año de fabricación

Ejemplo 20322 Fecha de fabricación: 18 de Noviembre de 2010

ESPECIFICACIONES

Todos nuestros productos están sometidos a un proceso de control organoléptico, físico-químico y microbiológico, así como las materias primas

Características**Organolépticas:**

Se trata de una esfera irregular rellena de nata. El olor es dulzón y el sabor es el característico de la nata y la pasta choux.

Características**Microbiológicas:**

	Límites
Coliformes totales:	<10.000 ufc/g
Escherichia coli:	<100 ufc/g
Salmonella	Ausencia/ 25g
Staphylococcus aureus:	<100 ufc/g
Listeria monocytogenes:	<100 ufc/g
Mohos y levaduras	

CARACTERÍSTICAS DE ENVASADO**Envase y embalaje:**

	Material	Grueso	Largo	Ancho	Alto	Peso (tara)
Film	Bolsa Polietileno		330 mm	470 mm		
Especificaciones del master	Cartón Ondulado		390 mm	258 mm	172 mm	

Paletización:

En Palet europeo (EUR)

Cajas/Palet:	90	Peso neto palet:	360 Kg
Total Bases:	10	Altura Palet	1,87 m
Cajas Base:	9		

Nota: La compañía por causas de mejora tecnológica, legislativa, de calidad, nutricionales o de seguridad alimentaria, del producto y procesos asociados, se reserva el derecho de modificar alguno/s de los ingredientes, de forma que no se modifique sustancialmente la esencia o características tecnológicas y organolépticas del producto.