



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 001

FT-001
Rev.12.2018
Fecha: 12.12.2018

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de pastelería dulce elaborado a base de masa escaldada y rellena de mix sabor nata

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

INGREDIENTES:

Relleno(75%): Agua, azúcar, grasas vegetales no hidrogenadas (coco, palma y palmiste), suero de leche y mantequilla, estabilizantes (E-340ii, E-401, E-412, E-410, E-420ii, E-463, E-1414), maltodextrina, emulgentes (E-435, lecitina de soja, E-471, E-472ii), dextrosa, colorantes (E-160a, E-171), sal, albúmina de huevo, aromas, proteínas lácteas, corrector de acidez (E-340i), conservador (E-202).

Pasta petisú (25%): Agua, huevo pasteurizado, harina de trigo y trigo malteado, aceite de girasol refinado, impulsor (gasificante (E 500ii, E 450i), corrector de acidez (E 516), antiaglomerante (E 170), almidón de maíz), emulgente (lecitina de soja), sal, aroma de mantequilla.

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de venta Profiteroles sabor nata

PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE

Unidades /Kg	55 +/-3
Peso unidad (g)	18 +/-1
Cajas /Palet	90
Base	9
Altura	10
Dimensiones de la caja (mm)	390x259x171
Peso Caja (Kg)	4
Tipo Palet	EUROPALLET
Dimensiones Palet (altura - cm)	189
Peso Palet(Kg)	360
Peso Bolsa(gr.)	8

VIDA UTIL, CONSERVACION, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES

Vida útil: 15 meses

Producto ultracongelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar

Condiciones de uso:

Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Se recomienda descongelar en frigorífico 2 horas antes de servir.

Consumidores sensibles:

Es un producto apto para todo el público en general a excepción celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la formula.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 001

FT-001
Rev.12.2018
Fecha: 12.12.2018

INFORMACION NUTRICIONAL		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS QUÍMICOS	
	Por 100g				
Valor energético	839,1 KJ 212,9 Kcal	Aeróbios mesófilos	1000 ufc/g	Deoxinivalenol	500ppb
		Enterobacterias	100 ufc/g	Zearalenona	50ppb
		e. coli	10 ufc/g	Nitratos (NO3)	200mg/kg
Grasas	9,7 g	S. Aureus	100 ufc/g	Aflatoxina B1	2 ppb
Saturadas	6,5 g	Salmonella spp	Aus./25g	Aflatoxinas Σ (B1, B2, G1, G2)	4 ppb
Hidratos de carbono	26,5 g	L. Monocytogenes	100ufc/g	Ocratoxina A	3 ppb
Azúcares	20,7 g	B. Cereus	10.000 ufc/g	Pb	0,050ppm
Fibra alimentaria	0,1 g			Cd	0,040ppm
Proteínas	1,8 g			Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	1 ppb
Sal	0,35 g			Alcaloides tropánicos	1ppb atropina escopolamina
				Acrilamidas	300ppm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	●	
Crustáceos y productos a base de crustáceos		●
Moluscos y productos a base de moluscos		●
Huevos y productos a base de huevo	●	
Pescado y productos a base de pescado		●
Cacahuets y productos a base de cacahuets		●
Soja y productos a base de soja	●	
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	●	
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.		●
Apio y productos derivados		●
Mostaza y productos derivados		●
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.		●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂		●
Altramuces y productos a base de altramuces.		●



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 001

FT-001
Rev.12.2018
Fecha: 12.12.2018

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

De acuerdo con el Reglamento CE1829/2003 los productos de ELALCON **no** han sido elaborados con materias primas de origen genéticamente modificado (**OGM**). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores.

De acuerdo con el Reglamento CE 1830/2003 el producto no requiere etiquetado específico adicional.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.