

	FICHA TÉCNICA		Doc: Revisión: Edición: Fecha: 26/08/16
	Magdalena Sin Gluten		Página: 1 de 2
COD: 213305			
1. DESCRIPCIÓN: Magdalena Sin Gluten			
2. INGREDIENTES (ver ALÉRGENOS y TRAZAS presentes en mayúscula): Ingredientes: HUEVO, mix magdalenas 25%(almidón de maíz, harina de maíz, dextrosa, sal, espesante (E415, E466), gasificante (E500ii, E450, E541), fibra de bambú, conservador (E200), emulgente(E471), antioxidante (E300)), aceite de girasol y azúcar.			
3. VALORES ANALÍTICOS: Composición nutricional (%/100 gr. producto cocido): Composición Nutricional por 100 g de Producto Cocido: Energía: 1869,89kJ-447,13kcal / Grasas: 27,85g, (sat: 4,04g) / Hidratos de carbono: 45,23 (azúcares: 26,89g)/ Proteínas: 3,12g / Sal: 0,44g Microbiología (Recuentos de producto congelado): Aerobios mesófilos: < 10e5 ufc/g / E.coli: ausencia/25g / Enterobacterias: < 10 ufc/g / Listeria. M.: Ausencia /25g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g/ Salmomella: Ausencia/25 g			
4. CARACTERÍSTICAS FÍSICAS: Dimensiones: Peso unitario: 35 gr. Largo: Ancho: Tolerancia:			

 COD: 213305	FICHA TÉCNICA		Doc: Revisión: Edición: Fecha: 26/08/16
	Magdalena Sin Gluten		Página: 2 de 2

5. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (previo consumo):

6. EMBALAJE Y PALETIZACIÓN:

Bolsa:

Caja: Polietileno

Palet:

Dimensiones (exteriores): 160mm x 400mm x 220mm
 Uds / Kg.: 45 UN
 Peso: 1,58 Kg.

Europalet (800X1200)
 Núm. Cajas Nivel: 10
 Niveles: 11
 Altura Total: 2420 mm
 Núm. De Cajas: 110

7. FECHA DE CONSUMO PREFERENTE Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

12 Meses en cámara a -18°C

 NO CONGELAR UNA VEZ DESCONGELADO

8. CONDICIONES DE UTILIZACIÓN:

Descongelar durante 30 min
 No es necesario
 No es necesaria