

	FICHA TECNICA	CODIGO: PF-FT-10001 REVISION: 2 FECHA: 10-05-2018
	10001 - REPOSTERIA R1	PAG.: 1 DE 3

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

REPOSTERIA R1



COMPOSICIÓN

Huevo pasteurizado, azúcar, harina de **trigo**, agua, almidón de **trigo**, **nata**, **mantequilla**, yema de **huevo** pasteurizado, **leche** entera, aceites y grasas vegetales hidrogenadas y no hidrogenadas (colza, palma, coco), cacao, pasta de cacao, manteca de cacao, **mantequilla** anhidra (**leche**), suero de **leche**, **leche** entera en polvo, **leche** desnatada en polvo, **lactosa**, cacao desgrasado en polvo, coco rallado, pulpa de albaricoque, pulpa de melocotón, fresa, frambuesa, pulpa de kiwi, pulpa de piña, naranja, **almendra** troceada, pasta de **avellanas**, **nueces**, aceite de girasol, glucosa, jarabe de glucosa y fructosa, grasas y aceites vegetales refinados y/o parcialmente hidrogenadas (colza, palma, coco), albúmina de **huevo**, grasa vegetal en polvo, dextrosa, harina garrofin, sal, maltodextrina, almidón modificado E1422, pectina: E440ii, E440, emulsionante E322 (lecitina de **soja**), gelificante (E407 y E410), emulgente E472b, E477, E472a, E475, E471, E492, colorante E127, E171, E160a(ii), E160c, E160a(i), gasificantes E500ii, E450i y E541, estabilizantes E412, E415, acidulante: E330, E334, E575, conservante: E202, E200, E211, E223, antioxidantes (E306, E304), aroma (vainilla, vainillina), aroma de hierbas, naranja y ratafia (alcohol de melazas, alcoholato y agua, sustancias aromáticas naturales y sustancias aromáticas idénticas al natural), aroma de café (colorante: E150d, aroma café soluble, extracto de café, agua y jarabe de glucosa). Puede contener: **cacahuete** y **sulfitos**.

PRESENTACIÓN

R1 Caja de cartón con 21 variedades de repostería y 81 piezas colocadas manualmente en un blíster de plástico. Peso neto de caja: 1.600 gr. aprox. Dimensiones: 30.5cm ancho x 40.5cm largo x 5.7cm alto.

PALETIZACIÓN

PALET R1: 200 cajas. Medidas: 30.5x 40.5 x 5.7 (8 base x 25 altura), altura palet 1.61, peso 320 kgs

 - FIDELIA - REPOSTERIA MODERNA	FICHA TECNICA	CODIGO: PF-FT-10001 REVISION: 2 FECHA: 10-05-2018
	10001 - REPOSTERIA R1	PAG.: 1 DE 3

DESCRIPCION DE LA PRESENTACIÓN

PRODUCTO	UNID. ENVASE 1.600 g.	PRODUCTO	UNID. ENVASE 1.600 g.	PRODUCTO	UNID. ENVASE 1.600 g.
Tocinillo Cielo	10	Petit four Yema	3	Dado de mantequilla	4
Tocinillo café	3	Borracho	3	Dado de naranja	4
Petit four fresa	3	Sarita	4	Dado de frambuesa	4
Petit four pasas	3	Sacher	4	Petit four de nuez	3
Dado de moka	4	Bola de yema	4	Rosa de trufa	3
Cestillo de licor	4	Flan chino	4	Bola de coco	4
Selva negra	4	Capricho de kiwi	3	Capricho de crocanti	3

ESPECIFICACIONES MICROBIÓLOGICAS

*Escherichia Coli <10ufc/g

*Listeria monocytogenes Ausencia/25g

*Staphilococcus aureus <10ufc/g

*Salmonella Ausencia/25g

Análisis realizados según R (CE) 2073/2005 modificado por R (CE) 1441/2007

ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Parámetros (100g)	Resultados	Unidades	Metodología de ensayo
Valor energético	1571.40/376.5	Kj/Kcal	PNT-FQ-130
Grasa total	18.49	g	PNT-FQ-027
Ácidos grasos saturados	11.18	g	PNT-M-01
Hidratos de Carbono	47.51	g	PNT-FQ-106
Azúcares	43.72	g	PNT-FQ-106
Proteína	4.15	g	PNT-FQ-10
Sal	0.06	g	PNT-FQ-100

Análisis realizados según R (CE) 1169/2011

CERTIFICACIONES

- UNE-EN-ISO 22000: 2005 - SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



	FICHA TECNICA	CODIGO: PF-FT-10001 REVISION: 2 FECHA: 10-05-2018
	10001 - REPOSTERIA R1	PAG.: 1 DE 3

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO: -18°C.
 TEMPERATURA DE TRANSPORTE: -18°C ± 3°C.
 CADUCIDAD: 12 Meses.

INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Descongelar 4 horas en refrigeración y 30 minutos a temperatura ambiente antes de consumir el producto.
 Una vez se haya descongelado no volver a congelar.
 Si no se ha consumido totalmente la caja, mantener el producto refrigerado máximo 3 o 4 días.

CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

LOTE: número correlativo designado en producción.

CODIGO EAN

Departamento de calidad.



8 437015 012018