	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: FT-40002</b> <b>REVISION: 5</b> <b>FECHA: 18-07-2018</b> <b>PAG.: 1 DE 3</b>
	<b>40002 – LIONESAS TRUFA R1</b>	



## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

### LIONESAS TRUFA R1

## COMPOSICIÓN

**NATA**, grasa vegetal en polvo (coco), harina de **TRIGO** precocida, **HUEVO** entero en polvo, almidón de **TRIGO**, pasta de cacao, manteca de cacao, suero de **LECHE** en polvo, dextrosa, jarabe de glucosa, almidón modificado, gelatina, azúcar, agua, estabilizante: E407, E464, emulgente: E481, **E322 (Icitinga de SOJA)**, aroma de vainilla, sal y gasificantes E500ii, E450i

**CONTIENE: LECHE, HUEVO, GLUTEN, SOJA**  
**PUEDA CONTENER: CACAHUETE Y SULFITOS**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta de petisú rellena de nata.

Peso total: 16.1gr. aprox.

DIMENSIONES: Altura: 37 mm. aprox. Diámetro: 43 mm. aprox.

## PRESENTACIÓN

**R1 Caja** de cartón con 42 piezas ordenadas manualmente en un blíster de plástico.  
 Peso neto de caja: 0.675 gr. aprox. Dimensiones: 30.5 ancho x 40.5 largo x 5.7 alto.


## PALETIZACIÓN

**PALET R1:** 200 cajas. Medidas: 30.5x 40.5 x 5.7 (8 base x 25 altura), altura palet 1.61, peso 135 kgs

## CERTIFICACIONES

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



 <b>- FIDELIA -</b> REPOSTERIA MODERNA	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: FT-40002</b>
	<b>40002 – LIONESAS TRUFA R1</b>	<b>REVISION: 5</b> <b>FECHA: 18-07-2018</b> <b>PAG.: 1 DE 3</b>

### ASPECTO FÍSICO

Base de petisú sobre la que se deposita nata. Nata cubierta con pasta de petisú. Cubierta decorada con azúcar en polvo blanco.

### ELABORACIÓN Y PROCESO

Seleccionar los ingredientes. Elaborar la pasta de petisú con la forma deseada y partir horizontalmente por la mitad. Escudillar con nata sobre una mitad y colocar encima la otra mitad. Decorar la mitad superior con azúcar en polvo.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS


*Escherichia Coli	<10ufc/g	*Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
*Staphilococcus aureus	<10ufc/g	*Salmonella	Ausencia/25 g

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

### ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Parámetros (100g)	Resultados	Unidades	Metodología de ensayo
Valor energético	1536.10/368.00	Kj/Kcal	PNT-FQ-130
Grasa total	31.93	g	PNT-FQ-027
Ácidos grasos saturados	23.23	g	PNT-M-01
Hidratos de Carbono	15.15	g	PNT-FQ-106
Azúcares	10.94	g	PNT-FQ-106
Proteína	4.57	g	PNT-FQ-10
Sal	0.06	g	PNT-FQ-100

Análisis realizados según R (CE) 1169/2011

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: FT-40002</b>
	<b>40002 – LIONESAS TRUFA R1</b>	<b>REVISION: 5</b> <b>FECHA: 18-07-2018</b> <b>PAG.: 1 DE 3</b>

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

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

### CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

LOTE: número correlativo designado en producción.

CODIGO EAN:

