

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



www.proapro.es

Código Pro a Pro	10524
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Hojaldre crudo (67%), con un relleno cremoso con Emmental, ultracongelado, para ser cocinado.
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

harina de TRIGO, agua, margarina (aceites y grasas vegetales de palma y colza, agua, sal, emulgente: E471, corrector de acidez: ácido cítrico, colorante: caroteno), HUEVO fresco entero, LECHE desnatada rehidratada, almidón modificado, EMMENTAL (1%), aroma natural, (contiene LECHE, GLU TEN), sal, nuez moscada, clorantes: carotenos, cúrcuma.

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

CRUSTÁCEOS - PESCADO - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - APIO - MOSTAZA - SÉSAMO

Glaseo (%)
(Sólo para pescados)

0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	5,2
Nº de unidades en la Und de venta	80
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	65

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	125
Longitud caja (mm)	360
Anchura caja (mm)	280

Nº Cajas/palet	88
Nº Capas/palet	11
Nº Cajas/capa	8

Código EAN13	3220440193057
Código EAN14	13220440193054

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Colocar el producto sin descongelar en una bandeja fría y hornear durante 15 minutos a 210°C
-------------------------------------	--

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	221
Valor Energético (KJ)	928
Proteínas (g)	4,9
Hidratos de Carbono (g)	30
- de los cuales azúcares (g)	0
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	8,8
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	5,2
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	1,8
Sodio (g)	1,2
Vitaminas (g)	0
Minerales (g)	0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA / 25 G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	100 UCF/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	
Enterobacterias	
Staphilococcus coagulosa positivos	1000 UCF/G
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones
---------------------------	--

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir. La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto. Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.

ETIQUETAJE