

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



www.davigel.es

Código Davigel	13047
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Producto de pastelería individual ultracongelado a base de mousse de queso blanco (45.2%), decoración (21%), compota de manzana y grosella negra (17.7%) y bizcocho de almendras (16.1%)
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

QUESO blanco pasteurizado 25,4% (LECHE pasteurizada, NATA pasteurizada, fermentos lácticos, cuajo microbiano), NATA líquida (NATA, estabilizante : carragenanos), glaseado (azúcar, agua, jarabe de glucosa de TRIGO, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico), azúcar glasé (contiene fécula de patata), puré de grosella negra 7,8% (grosella negra 90%, azúcar), dados de manzana semiconfitada 6,5% (cubos de manzana 71,4%, azúcar, agua, espesante: goma xantana, gelificante: carragenanos), puré de frambuesa 5,2% (frambuesa 90%, azúcar), clara de HUEVO líquida (clara de HUEVO, estabilizantes: goma guar, goma xantana), grosella negra 3,2%, MANTE QUILLA, agua, azúcar, harina de TRIGO (harina de TRIGO, GLUTEN de TRIGO), ALMENDRAS en polvo 1,8%, recubrimiento (agua, jarabe de glucosa-fructosa de TRIGO, azúcar, gelificantes (pectina, carragenanos), acidulante (ácido cítrico, fosfato de potasio, citrato de calcio), trozos de frambuesa 1,3%, gelatina de vacuno, jarabe de azúcar invertido

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

SOJA

Glaseo (%)
(Sólo para pescados)

0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	1,44
Nº de unidades en la Unidad de venta	16
Peso de unidades en la Unidad de venta (Gr)	90

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	107
Longitud caja (mm)	290
Anchura caja (mm)	216

Nº Cajas/palet	224
Nº Capas/palet	16
Nº Cajas/capa	14

Código EAN13	7613034310804
Código EAN14	17613034310801

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Dejar descongelar el producto sin su embalaje en cámara de refrigeración a + 3°C durante 5 horas aprox.
-------------------------------------	---

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	24
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	233
Valor Energético (KJ)	979
Proteínas (g)	3,8
Hidratos de Carbono (g)	32,6
- de los cuales azúcares (g)	27,4
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	9,3
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	6,4
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	1,9
Sodio (g)	0,15
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	1000 UCF/G
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