



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

CÓDIGO: 07031

TRIANGULO CHOCOLATE 120 GR



FÓRMULA CUALITATIVA

Ingredientes: Harina de **trigo**, crema con cacao (25%) (azúcar, aceites y grasas vegetales (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo (3.5%), almidón, emulgente (lecitina de **soja**), pasta de **avellanas**, aromas y vainillina), margarina (grasa (palma) y aceites vegetales (girasol y soja), agua, emulgente (E-471), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E-304, E-306), colorante (betacaroteno)), agua, sal, colorante (E-100), aroma. Decorado con azúcar y semillas de amapola. Puede contener trazas de **leche**, **huevo**, **cacahuete**, **frutos de cáscara**, **sésamo** y sus derivados.

Posibles alegaciones

UNIDADES/CAJA

48

PARTIDA ARANCELARIA

1905909000

I.V.A.

10 %

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LAS PIEZAS

ESTADO PIEZA	PESO TOTAL (g)	PESO MASA (g)	PESO RELLENO (g)	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PERÍMETRO (mm)
CONGELADO	120 ± 5,4	90	30	145 ± 10	120 ± 5		
HORNEADO	100 ± 4,5						

CARACTERÍSTICAS ENVASE/EMBALAJE/PALETIZADO

CAJA				PALET			
TIPO CAJA	DIMENSIONES EXTERIORES			CAJAS PALET	PISOS PALET	CAJAS PISO	
CAJA BLL 2 C	LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	48	6	8	
	364	298	130				
ENVASE INTERIOR				DIMENSIONES PALET			
A GRANEL CON PAPEL PARAFINADO				LARGO (mm)	ANCHO (mm)	ALTO (mm)	PESO (kg)
				1200	800	930	312
EAN13	8436022010994			DUN14 (CAJA)	18436022010991		

VIDA TOTAL Y CONSERVACIÓN

VIDA TOTAL PRODUCTO	270 días	Producto congelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar.
---------------------	----------	---

MODO DE EMPLEO

TIEMPO DE DESCONGELACIÓN (min)	FERMENTACIÓN	HORNEADO	
	TIEMPO (min)	TIEMPO (min)	TEMPERATURA (°C)
30	---	18-20	180

La descongelación debe realizarse en lugares cerrados y sin corriente de aire.

El tiempo de fermentación recomendado es para una humedad relativa entre 75 - 80% y una temperatura de 28 - 30°C.

Los datos de horneado son orientativos, pudiendo ser modificados según las preferencias de cada profesional o del tipo de horno.