

## HERRADURA DE CHOCOLATE 170G



FÓRMULA CUALITATIVA	Ingredientes: Harina de <b>trigo</b> , crema con cacao (25%) (azúcar, aceites y grasas vegetales (palma, girasol), cacao desgrasado en polvo (3,5%), almidón, emulgente (lecitina de <b>soja</b> ) , pasta de <b>avellanas</b> , aromas y vainillina), margarina (grasa (palma) y aceites vegetales (girasol y soja) , agua, emulgente (E-471), sal, aromas, acidulante (ácido cítrico), antioxidantes (E-300, E-304, E-306), colorante (betacaroteno)), agua, sal. Decorado con azúcar. Puede contener trazas de <b>leche</b> , <b>huevo</b> , <b>cacahuete</b> , <b>frutos de cáscara</b> , <b>sésamo</b> y sus derivados.
---------------------	--

Posibles alegaciones					
UNIDADES/CAJA	40	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	170 ± 7,7	127	43	240 ± 5	65 ± 3		
HORNEADO	135 ± 6,1						

## 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	362
EAN13	8436022018730			DUN14 (CAJA)	18436022018737		

## 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	---	25-28	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.