

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ACABADO DELICIAS DE CHOCO 5KG 20G ULTRACONGELADO		edición: 09-06-08		
			revisión: 4		
			fecha revisión:		
			pág: 1		
			código: 28875		
DESCRIPCIÓN					
masa	Massa de cor dourada, folhada com margarina				
proceso	Junta sobre si mesma pela parte de baixo				
relleno	Recheio de creme au cacau				
LISTA DE INGREDIENTES					
<p>Recheio de cacau em pó desengordurado (39,5%) (açúcar; óleos e gorduras vegetais (girassol; palma); cacau em pó com baixo teor de gordura (12,5%); amido modificado; emulsionante (lecitinas de SOJA); pasta de AVELÃ; aroma; vanilina); farinha (TRIGO); margarina (óleos e gorduras vegetais (palma; girassol); água; emulsionante (E471); acidificante (ácido cítrico); conservante (E202); aroma; corante (E160a(ii))); água; açúcar; levedura; cobertura de sólidos lácteos (água; sólidos de LEITE; amido; óleos e gorduras vegetais (palma); proteínas de TRIGO; emulsionante (lecitinas); estabilizador (goma dguar)); dextrose; sal; melhorante (GLÚTEN DE TRIGO; farinha (TRIGO; TRIGO maltado); emulsionante (E471; E472e); espessante (goma xantana; goma dguar); agente de tratamento da farinha (ácido ascórbico; E920); enzimas); corante (carotenos); aroma.</p> <p>Fabricado em um lugar onde se utiliza: ovo e peixe.</p> <p>Relleno de cacao en polvo desgrasado (39,5%) (azúcar; aceites y grasas vegetales (girasol; palma); polvo de cacao bajo en grasas (12,5%); almidón modificado; emulgente (lecitinas de SOJA); pasta de AVELLANAS; aromas; vainillina); harina (TRIGO); margarina (aceites y grasas vegetales (palma; girassol); agua; emulgente (E471); acidulante (ácido cítrico); conservador (E202); aromas; colorante (E160a(ii))); agua; azúcar; levadura; cobertura de sólidos lácteos (agua; sólidos lácteos (LECHE); almidón; aceites y grasas vegetales (palma); proteínas de TRIGO; emulgente (lecitinas); estabilizador (goma guar)); dextrosa; sal; mejorante (GLUTEN DE TRIGO; harina (TRIGO; TRIGO malteado); emulgente (E471; E472e); espesante (goma xantana; goma guar); agente de tratamiento de la harina (ácido ascórbico; E920); enzimas); colorante (carotenos); aromas.</p>					
PARÁMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	20	+/- 2	expresado en UFC/g	valor normal	valor máximo
peso masa	12	+/- 1	Enterobac. (lact. positiva)	< 10^2	< 10^4
peso relleno	8	+/- 1	E.Coli	< 10	< 10
	0		Salmonella	Aus/25g	Aus/25g
	0		S.Aureus	< 10	< 10^2
DIMENSIONES (cm)			Clostridium sulfito red.	< 10	< 10^2
longitud/diámetro	5,75 +/- 0,25				
anchura	2,75 +/- 0,25				
altura	1,75 +/- 0,25				
DATOS DE ENVASADO		EAN 128: 18431122507372 EAN 13: 843112250737 5			
Envase:	sacos de polipropileno		Embalaje:	Caja de cartón ondulado	
tipo caja (nº)	9		Nº cajas/pálet	128	
Unidad de venta (kg o uds)	5 Kg		cajas base	8	
Peso neto caja (Kg)	5		nº pisos	16	
Peso mat aux caja (Kg)	0,32		altura pálet (cm)	199	
Unids/caja(nominal)	250		peso bruto pálet (Kg)	701	
medidas embalaje	395x295x115		uds/pálet (nominal)	32000	
CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO					
Tª óptima	-18°C		producto ultracongelado, muy frágil,		
Caducidad (meses)	6		una vez descongelado no volver a congelar.		
INSTRUCCIONES DE USO					
Descongelación	30 min		minutos a temperatura ambiente (20°C)		
Fermentación	20 o sem fermentação		minutos (a Tª de 30°C)		
Humedad relativa (%)	não procede				
Cocción a Tª (°C)	180				
Tiempo (minutos)	12				
Preparación					
REGISTROS SANITARIOS: 20.24793/B					
Redactado:	Revisado:		Aprobado:		
Fecha:	Fecha:		Fecha:		