

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ACABADO NAPOLITANA CHOCO 100G ULTRACONGELADO		edición: 11-06-09		
			revisión: 4		
			pág: 1/1		
			código: 29427		
DESCRIPCIÓN					
masa proceso relleno	masa de color beige, hojaldrada con margarina doblada sobre sí misma, unida por la parte inferior rellena de crema al cacao				
LISTA DE INGREDIENTES					
Harina de TRIGO, crema al cacao (25%) [azúcar, aceite vegetal (SOJA, girasol), cacao en polvo desgrasado (12,5%), almidón modificado, grasa vegetal (palma), emulgente E-322 (SOJA), pasta de AVELLANA, aroma, vainillina], margarina [grasas y aceites vegetales (palma, SOJA, girasol), agua, emulgente E-471, acidulante E-330, conservante E-202, aromas y colorante E-160a(ii)], agua, azúcar, levadura, sal, mejorante [emulgente E-472e, antiaglomerante E-170, estabilizador E-341i, harina de TRIGO, antioxidante E-300, enzimas], harina de CEBADA malteada, colorante E-160a, aroma, LECHE en polvo.					
Fabricado en un lugar donde se utiliza: huevo, pescado y semillas de sésamo.					
PARÁMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	100	+/- 5	expresado en UFC/g	valor normal	valor máximo
peso masa	75	+/- 3	Enterobac. (lact. positiva)	< 10^2	< 10^4
peso relleno	choco	25	E. Coli	Aus/g	< 10^2
		0	Salmonella	Aus/25g	Aus/25g
		0	S. Aureus	< 10	< 10^2
DIMENSIONES (cm)			Clostridium sulfito red.	< 10	< 10^2
longitud/diámetro	12,5 +/- 0,3		L. Monocytogenes	< 10	< 10^2
anchura	4,75 +/- 0,25				
altura	2,25 +/- 0,25				
DATOS DE ENVASADO		EAN 128: 18431122294272 EAN 13: 843112229427 5			
Envase:	bolsa plástica de LDPE		Embalaje:	Caja de cartón ondulado	
tipo caja (nº)	10		Nº cajas/pálet	128	
Unidad de venta (kg o uds)	50 uds		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)	50		peso bruto pálet (Kg)	700,96	
medidas embalaje	395x295x115		uds/pálet (nominal)	6400	
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	120		minutos (a Tª de 30°C)		
Humedad relativa (%)	75				
Cocción a Tª (°C)	180				
Tiempo (minutos)	12				
Preparación					
REGISTROS SANITARIOS: 20.24793/B					
Redactado:	Revisado:		Aprobado:		
Fecha:	Fecha:		Fecha:		