

	FICHA TÉCNICA PRODUCTO ACABADO TRIÁNGULO JAMIQUES 135G 6,75KG ULTRACONGELADO		edición: 18-01-12		
			revisión: 0		
			pág: 1/1		
			código: 42984		
DESCRIPCIÓN					
masa proceso relleno	masa de color beige, hojaldrada con margarina, de forma triangular sobreponiendo los triángulos rellena de crema de queso y dados de fiambre de cerdo III				
LISTA DE INGREDIENTES					
<p>Harina de TRIGO, relleno 33% [Crema de queso (agua, almidón modificado, queso en polvo (LECHE), suero de LECHE, LECHE en polvo, grasa vegetal (coco), gelificantes (E-339, E-450, E-516), estabilizador E-401, sal, aroma). Fiambre de magro de cerdo III (agua, paleta de cerdo, fécula de patata, sal, proteína vegetal (SOJA) y animal (cerdo), especias naturales, estabilizadores (E-451, E-450, E-407, E-410), dextrosa, suero de LECHE, antioxidantes (E-301, E-331, E-316), conservante E-250, aroma, potenciador del sabor E-621 y colorante E-120)], 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 [GLUTEN de TRIGO, emulgente E-472e, dextrosa, harina de TRIGO, antioxidante E-300, enzimas], colorante E-160a, aroma.</p> <p>Cobertura: sólidos lácteos (LECHE), almidón, proteína de TRIGO, grasa vegetal (palma), emulgente E-322, estabilizador E-412.</p>					
Fabricado en un lugar donde se utiliza: huevo, pescado, frutos de cáscara y semillas de sésamo.					
PARÁMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	135	+/- 10	expresado en UFC/g	valor normal	valor máximo
peso masa	90	+/- 6	Enterobac. (lact. positiva)	< 10^2	< 10^4
peso relleno	bikini	45	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	14,5 +/- 0,5		L. Monocytogenes	< 10	< 10^2
anchura	13 +/- 0,5				
altura	1,7 +/- 0,3				
DATOS DE ENVASADO		EAN 128: 18431122429841 EAN 13: 843112242984 4			
Envase:	bolsa plástica de LDPE		Embalaje:	Caja de cartón ondulado	
tipo caja (nº)	10c		Nº cajas/pálet	104	
Unidad de venta (kg o uds)	50 uds		cajas base	8	
Peso neto caja (Kg)	6,75		nº pisos	13	
Peso mat aux caja (Kg)	0,32		altura pálet (cm)	164,5	
Unids/caja(nominal)	50		peso bruto pálet (Kg)	755,28	
medidas embalaje	395x295x115		uds/pálet (nominal)	5200	
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	no procede		minutos (a Tª de 30°C)		
Humedad relativa (%)	no procede				
Cocción a Tª (°C)	180				
Tiempo (minutos)	18				
Preparación					
REGISTROS SANITARIOS: 20.24793/B					
Redactado:	Revisado:		Aprobado:		
Fecha:	Fecha:		Fecha:		