



FICHA TÉCNICA CONO 60mm PASTA BRISA

PRODUCTO

Cono de pasta brisa o masa quebrada de 60mm.

SABOR

Neutro.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Base de pasta brisa o masa quebrada, en forma de cono, lista para ser rellenada.

INGREDIENTES

DULCES: *Harina de trigo, azúcar, margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, *huevo completo y sal.

SALADAS: *Harina de trigo, margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, *huevo completo, azúcar y sal.

NEUTRAS: *Harina de trigo, margarina 100% vegetal (grasas y aceites refinados (palma y girasol), agua, emulgentes: mono y diglicéridos de ácidos grasos E471, sal, acidulante E330, conservante E200, antioxidantes: extracto rico en tocoferol E306 y palmito de ascorbilo E304, aromas y colorante Bcaroteno E160a), manteca de cerdo, *huevo completo, azúcar y sal.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: base de tartaleta de pasta brisa o masa quebrada de color uniforme.

Color: crema-amarillento.

Olor: característico de la pasta brisa o masa quebrada.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Aeróbios Mesófilos	PAM003	1,2X100	ufc/g
Coliformes totales	PAM008	<3	NMP/g
Coliformes fecales	PAM008	<3	NMP/g
Staphylococcus aureus	PAM013	<3	ufc/g
Anaeróbios mesófilos	PAM021	15	ufc/
Inv. Staphylococcus aureus	PAM056	Ausencia	1g
Inv. Salmonella	PAM061	Ausencia	25g

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – por cada 100 grs. de producto-

Humedad	5,3
Grasa	24,8 de la cuales saturadas 13,12
Proteína	7,3
Cenizas	0,9
Hidratos de carbono	64,9
Energía	526 kcal 2191 kj
Cloruros	0,8 gNaCl
Azúcares totales	14,1

*ALÉRGENOS EN LAS MATERIAS PRIMAS DEL PRODUCTO

Huevos y harina de trigo.

INFORMACIÓN SOBRE OGM

Productos conforme a los reglamentos CEn^o1139/98, CEn^o49/2000 y CEn^o50/2000.

EMBALAJE

Envase: alveolos PET aptos para alimentación.

Cajas: cartón ondulado.

Unidades: 192

Peso neto: 1750 gramos aprox.

CADUCIDAD DEL PRODUCTO Y CONSERVACION

Una vez fabricado, el producto, en bolsa cerrada, conserva sus propiedades durante 12 meses, en un ambiente fresco y seco (T<26°C y HR<60%), sin cambios significativos, ni exposiciones a luz solar o intensa.

PRODUCTO SIN GRASAS HIDROGENADAS. ORIGEN PALMA Y GIRASOL

R.S.I.: 20.045203/A

TABLA DE ALÉRGENOS DE PRODUCTO

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	x		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			x
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado			x
Cacahuets y productos a base de cacahuets			x
Soja y productos a base de soja			x
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)			x
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas , nueces (de nogal) , anacardos, pacanas, castañas de Pará , pistachos , nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			x
Apio y productos derivados			x
Mostaza y productos derivados			x
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			x
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			x
Altramuces y productos a base de altramuces			x
Moluscos y productos a base de moluscos			x