

Producto
MINI CONO NEUTRO ANTIHUMEDAD (75 mm.) 180u.
(en vertical+funda)

Código
DIS560

DESCRIPCIÓN

Base de galleta, con forma de cono, preparada para rellenar. Producto destinado a restauración y colectividades.

INGREDIENTES

Harina de **trigo** y arroz, estabilizante: lactitol, grasa vegetal refinada (coco, palma), emulgentes: lecitina de **soja** (E 322), E 471, sal, antioxidantes: E 300, E 306.

DIMENSIONES DEL PRODUCTO

Diámetro superior	25±2.5 mm
Diámetro inferior	- mm
Longitud	75±7.5 mm.
Peso neto	4,8±0.48 gr.

ALÉRGENOS

Contiene cereales que contienen gluten, soja y productos a base de soja, puede contener trazas de huevos, leche, trazas de frutos de cáscara y trazas de sésamo.

OBSERVACIONES

Este producto no se fabrica a partir de materias primas que contengan GMO ni que contenga ningún material producido con GMO.

Este producto no ha sido sometido a radiación de ningún tipo.

Producto
MINI CONO NEUTRO ANTIHUMEDAD (75 mm.) 180u.
(en vertical+funda)

Código
DIS560

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales a 30°C	<10000 U.f.c/g
Enterobacterias a 37°C	<10 U.f.c/g
Estafilococcus coagulasa+	Ausencia/0,1 g
Escherichia coli B	Ausencia/0,1 g
Salmonella spp	Ausencia/25 g
Mohos/Levaduras	<500
Bacillus cereus	Ausencia/g
Listeria monocytogenes	Ausencia/25g

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO:

Humedad<5%

Cenizas<1,5%

ANÁLISIS NUTRICIONAL (100 g):

Valor energético	2.173 Kj-520 Kcal
Grasas:	28,5 g
De las cuales Ácidos grasos saturados	22,70 g
Hidratos de carbono:	57,1 g
De los cuales Azúcares	0,55 g
Proteínas	5,7 g
Sal	0,5 g

CARACTERÍSTICAS EMBALAJE

Caja de cartón con etiqueta impresa correspondiente al producto.

En el interior el producto se encuentra envasado en 4 alvéolos con 45 unidades cada uno colocados en posición vertical.

Caja:

Unidades	180		
Peso neto	0.864 Kg		
Peso bruto	1,586 Kg.		
EAN	8437009300640		
Alto	Ancho	Largo	
21,40 cm.	29,00 cm.	40,50 cm.	



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TÉCNICA

27/05/2016
Rev.11

Producto
MINI CONO NEUTRO ANTIHUMEDAD (75 mm.) 180u.
(en vertical+funda)

Código
DIS560

Paletización:

Cajas/piso	8
Pisos/palet	9
Cajas/palet	72

CADUCIDAD

12 meses

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco a una temperatura entre 10-25°C. Humedad máxima 65%.

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

El producto está identificado con un número de lote, facilitado automáticamente por nuestro sistema interno de gestión, basado en la cadena de suministro.