

Cien Fuegos Gastronomía tlf. +34 911 132 132 www.CienFuegosGastronomia.com info@CienFuegosGastro.com

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Fecha: 15.08.2019 Versión 1.1

Caja MiniCrepes con Mantequilla 10cm (90 unid)





Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Agua, harina de trigo, huevos enteros frescos 14.7%, leche desnatada en polvo, azúcar de caña, aceite de colza, sabor a vainilla 0.7%, aceite de girasol

Información nutricional - valor medio por 100 gr

Valor energético	263 Kcal/1105 KJ
Grasas	10.1 g
De las cuales saturadas	1.4 g
Hidratos de carbono	32.9 g
De los cuales azúcares	17.8 g
Proteínas	9.4 g
Sal	0.25 a

Modo de conservación

Congelado

Caducidad

12 meses después de su fabricación

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

FR 22.093.133 CE

Requerimientos de conservación

Manteniendo a temperatura -18 °C

Vida mínima de entrega

4 meses

Características producto acabado:

Tipo de envase

Paquete plástico

Peso del envase

1350 gr

Medidas del envase

Ø: 10 cm

A: 14 cm

H: 2 cm

Otros formatos de envase

Tipo de caja

Caja de cartón con 24 unidades

Medidas de caja

| L: 31.0 cm | A: 17.5 cm

Unidades por palet

48 cajas por capa y 240 cajas por palet

21600 unidades (creps) por palet

Este documento ha sido elaborado electrónicamente y validado

FECHA REVISIÓN :15.08.2020

H: 10.5 cm

Cien Fuegos Gastronomía tlf. +34 911 132 132 www.CienFuegosGastronomia.com info@CienFuegosGastro.com

FECHA REVISIÓN :15.08.2020

Identificaciones del Producto:					
Referencia Producto	Referencia Familia				
112005	-				
Código EAN (unidad)	Código EAN (caja)				
37601 81 7801 73	33760181780174				
Información adicional del Producto:					

Características Microbiológicas:

En conformidad con los criterios microbiológicos en la industria de alimentos congelados.

Características Químicas:

TEST	Contiene	Según Reglamento CE
	Gluten (Trigo)	Directiva 2007/68/CE
Alergenos mayores	Leche	Directiva 2007/68/CE
	Huevos	Directiva 2007/68/CE

Consejos del fabricante:

 Dejar descongelar 45 minutos a temperatura ambiente o 30 segundos al microondas antes de la manipulación.

La conservación de este producto se puede realizar en también en refrigeración, reduciendo de esta manera su vida útil, mirar el siguiente cuadro de vida útiles según el método de conservación.

Modo Conservación	Intervalo de temperatura	Vida útil
Nevera	+4°C	1 o 2 días
Congelador	+4°C a -10°C	3 o 4 días
Congelador	Menos de -18°C	18 mesos

Utilidades del Producto:

Crepes tradicionales de la Bretaña, para servir como comida o postre, siendo rellenados a su gusto tanto con ingredientes dulces como salados. Recomendando entre los primeros chocolate, azúcar o sirope, y entre los ingredientes salados se recomienda jamón o queso.

(SOLICITEN NUESTROS RECETARIOS SI DESEAN RECIBIR MÁS INFORMACIÓN)