



PRODUCTO: CAJA TORRIJA BLISTER 36 UD 1 CAJA

CÓDIGO: 1700701

ESPECIFICACIONES

PIEZAS: Torrija brioche

DESCRIPCIÓN: Rebanada de pan brioche bañada en una mezcla de leche, nata y vainilla, que acabado el proceso le aportan un sabor dulce y avainillado. Rebozada y frita de forma artesanal obteniendo un producto de textura cremosa.

PESO g.: 135 ± 10 **GROSOR cm :** 3 ± 0,2

ANCHURA cm: 7 ± 0,5 **CADUCIDAD:** 12 meses en congelación

ALTURA cm : 7 ± 0,5 3 días tras su descongelación y almacenamiento en refrigeración.

INGREDIENTES

LECHE, aceite de girasol, NATA, pan brioche [harina de TRIGO, agua, MANTEQUILLA (MANTEQUILLA de NATA pasteurizada, colorante caroteno natural), azúcar, levadura, emulgentes: E472e; E471 y E481, dextrosa: maíz, harina de SOJA, regulador de pH: E341i, antiaglomerante: E170, antioxidante: E300, enzimas, agente de tratamiento de la harina: E920, sal, GLUTEN de TRIGO], azúcar, HUEVO pasteurizado, vainilla. Puede contener trazas de CRUSTACEO, FRUTO DE CASCARA, SESAMO, MOLUSCO, MOSTAZA, PESCADO.

PROCESO

- | | | | |
|-------------------------------------|---------------------------|-----------------|-------------------|
| 1.- Recepción – Almacén MP+PA | 4.- Cortado barra torrija | 7.- Fritura | 10.- Congelación |
| 2.- Dosificación de materias primas | 5.- Mojado | 8.- Envasado | 11.- Paletización |
| 3.- Mezclado y calentamiento | 6.- Reposo | 9.- Abatimiento | 1.- Expedición |

ANÁLISIS

Análisis microbiológico

Estafilococos coagulasa positivo	<10 ² UFC/g
Salmonella	Ausencia/25 g
Escherichia Coli	<10 ² UFC/g
Listeria monocytógenes	Ausencia/25 g

Análisis nutricional (g/100g):

Valor energético:	1193 kJ / 286 kcal
Grasas:	19 g
de las cuales saturadas:	7,5 g
Hidratos de carbono:	24 g
de los cuales azúcares:	13 g
Proteínas:	4,5 g
Sal:	0,3 g
UFC: uds. formadoras de colonias	

UTILIZACIÓN (INSTRUCCIONES DE DESCONGELACIÓN)

1. Producto ultracongelado, mantener entre – 18 °C y -25°C.
2. Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente. Una vez descongelado no volver a congelar. Mantener en refrigeración y consumir antes de 3 días.
3. Calentar en microondas durante 1 minuto a 700W.

PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO

Rebanada de pan brioche dulce, empapada en leche, nata y vainilla. Empapada y frita, textura interior jugosa.



Cien Fuegos
GASTRONOMÍA

FICHA TECNICA DE PRODUCTO

FT1700701

Página: 2 de 2

Rev. nº9

ENVASADO

Unidades / Caja	36
Peso del envase (kg):	0,32
Peso del producto (kg):	4,86
Peso total por caja (kg):	5,180

ENVASE INTERIOR

Descripción / Tipo	BLISTER 6 cavidades OPS transp. y BOLSA polietileno
Cierre:	Sin cerrar

ENVASE EXTERIOR (CAJA)

Descripción / tipo:	Caja master San Martin grande 305x230x345
Cierre:	Cinta adhesiva transparente

ETIQUETADO

Descripción / tipo:	Papel térmico con capa 80 x 110
----------------------------	---------------------------------

PALETIZACIÓN

Cajas / palet:	48
Filas de cajas / palet:	8 cajas por capa, 6 capas
Altura del palet (base incluida) (m):	0,775

IDENTIFICACIÓN

Cada caja va identificada con la siguiente información:

-Código del producto	Para cualquier queja:
-Fecha de consumo preferente	asegúrese de facilitarnos ésta información para
-Lote	posibilitar la trazabilidad del producto.
-Código de barras	
-Condiciones de almacenamiento y regeneración.	

REQUISITOS LEGALES

Todos nuestros productos, así como el proceso de fabricación cumple con la legislación alimentaria y medioambiental vigente.
No se utilizan en la fabricación de nuestros productos materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.
La declaración de alérgenos se incluye en la declaración de ingredientes según lo establece la legislación vigente.