

		FICHA TÉCNICA PRODUCTO ACABADO		edición: 23-07-10 revisión: 1 pág: 1/1 código: 41418	
BASES HOJALDRE 1000G ULTRACONGELADO					
DESCRIPCIÓN					
masa proceso relleno	lámina de masa de color beige, hojaldrada con margarina				
LISTA DE INGREDIENTES					
Harina de TRIGO, 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, sal, LECHE en polvo.					
Fabricado en un lugar donde se utiliza: huevo, pescado, frutos de cáscara y semillas de sésamo.					
PARÁMETROS FÍSICOS			CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS		
PESO (g)	1000	+/- 35	expresado en UFC/g	valor normal	valor máximo
peso masa	1000	+/- 35	Enterobac. (lact. positiva)	< 10 ²	< 10 ⁴
peso relleno	0		E.Coli	< 10	< 10
	0		Salmonella	Aus/25g	Aus/25g
	0		S.Aureus	< 10	< 10 ²
DIMENSIONES (cm)			Clostridium sulfito red.	< 10	< 10 ²
longitud/diámetro	53,0 +/- 0,25		L. Monocytogenes	< 10	< 10 ²
anchura	37 +/- 0,2				
altura	0,6 +/- 0,1				
DATOS DE ENVASADO			EAN 128: 18431122414182 EAN 13: 843112241418 5		
Envase:	bolsa plástica de LDPE		Embalaje:	Caja de cartón ondulado	
tipo caja (nº)	8		Nº cajas/pálet	48	
Unidad de venta (kg o uds)	10 uds		cajas base	4	
Peso neto caja (Kg)	10		nº pisos	12	
Peso mat aux caja (Kg)	0,55		altura pálet (cm)	111	
Unids/caja(nominal)	10		peso bruto pálet (Kg)	526,4	
medidas embalaje	600x395x80		uds/pálet (nominal)	480	
CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO					
Tª óptima	-18°C		producto ultracongelado, muy frágil,		
Caducidad (meses)	12		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)	190				
Tiempo (minutos)	25				
Preparación					
REGISTROS SANITARIOS: 20.24793/B					
Redactado:	Revisado:		Aprobado:		
Fecha:	Fecha:		Fecha:		