

PLACA DE HOJALDRE MANTEQUILLA

Identificación del Producto



Código de artículo
Denominación legal

21500

Placa de hojaldre ultracongelado de mantequilla, lista para hornear.



Lista de ingredientes

harina (TRIGO); mantequilla concentrada (LECHE) (32,5%); agua; sal; colorante (carotenos).

Puede contener trazas de: huevo, soja, granos de sésamo, avellanas, almendras, nueces de pecan.

Información General

Partida arancelaria	19012000
Código FKB	B51
Vegano	no
Vegetariano	sí

Dimensiones del producto

Peso	714 g
------	-------

Aditivos

E160a - carotenos

Información microbiológica

Staph.aureus < 100/g
Bacillus cereus < 100/g
E.Coli < 10/g
Salmonella 0/25g
Enterobacteriaceae < 10000/g
Mohos < 1000/g

Información nutricional

Parámetros	por 100 g	IR (1)	por ración*	IR (2)
energía	1922 kJ		1922 kJ	23
energía	462 kcal		462 kcal	23
grasas	33 g		33 g	47
ácidos grasos saturados	22 g		22 g	110
hidratos de carbono	35 g		35 g	14
azúcares	< 0,5 g		< 0,5 g	1
fibra alimentaria	0,8 g		0,8 g	
proteínas	5,9 g		5,9 g	12
sal	0,89 g		0,89 g	15

* 1 ración = 100 g

Información de alérgenos

Cereales que contengan gluten y productos derivados *	Sí
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	No
Pescado y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	No
Soja y productos derivados	No
Leche y productos derivados	Sí
Frutos de cáscara y productos derivados *	No
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhidrido sulfuroso y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO2)	No
Altramuces y productos derivados	No
Moluscos y productos derivados	No

Puede contener trazas de: huevo, soja, granos de sésamo, avellanas, almendras, nueces de pecan.

(*) Para el tipo de nueces y cereales que contienen gluten, ver la lista de ingredientes.

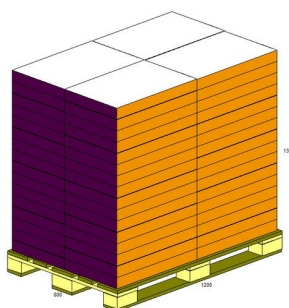
Información de embalaje

Información de embalaje

Embalaje primario	hoja (papel PAP22) film (Plástico LDPE 04)
Embalaje secundario	bandeja (cartón ondulado PAP20) Etiqueta (papel PAP22)
Piezas caja (EDU)	Piezas / bandeja 14
EAN	5413476913920
peso neto	9,996 kg
longitud x ancho x alto (m)	0,59 x 0,406 x 0,075
unidad de consumo (CU)	
EAN	5413476938039
peso neto	0,714 kg

Paletización

Embalaje de paletización (EURO PALLET STANDARD 1200X800X145MM)	
Número bandeja / capas 4	
Número capas / pallet 16	
Número bandeja / pallet 64	
Peso neto total palet	640 kg
Peso bruto total palet	703 kg
longitud x ancho x alto (m)	1,200 x 0,800 x 1,345



Información de manipulación

Condiciones de conservación

Vida útil después de la fabricación	18 Meses
Condiciones de conservación	max. -18°C

Modo de empleo

Tiempo de descongelación (min.): 7. Temperatura de descongelación (°C): temperatura ambiente. Temperatura de cocción (horno convencional)(°C): 200. Temperatura de cocción (horno de convección por aire)(°C): 230. Tiempo de cocción: 15-30 min. dependiendo del uso. Info: cortar y dar la forma deseada a la pieza una vez descongelada. El tiempo de cocción depende de la forma y tamaño de la pieza. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

Información General

Fecha de la versión: 20180907

Versión: 2

Certificados

Autorización veterinaria 51-454-06

BRC

IFS

Política OMG

El grupo Vandemoortele cumple con los reglamentos EC/2003/1829 y EC/2003/1830 sobre OMG

Contaminantes

El grupo Vandemoortele cumple con la legislación europea sobre contaminantes, en vigor en la fecha de expedición de este documento.

Aviso legal

Según nuestro leal entender y saber, la información es correcta en el momento de la expedición de este documento.

Todos los valores informados en este documento son valores medios, basados en datos calculados.

Las fotos son indicativas y puede haber pequeñas diferencias con el producto real.

Las instrucciones de uso se tienen que considerar como recomendaciones generales. Vandemoortele no se puede hacer responsable del proceso de cocción empleado por el cliente, ya que no lo controla.

Abreviaciones

(1) Ingestas diarias de referencia Vitaminas

(2) Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)
