



**CIAMBELLA NATURAL CON  
TOPPING 95G**  
**Código de producto : 75577**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto de panadería de alta gama

**Tecnología :** PAE (Descongelar y servir)

<b>Criterios físicos</b> Peso (g) como vendido 95,00	Producto de repostería, frito, ultracongelado. Listo para el consumo: descongelar y servir.
---	--

<b>GTIN/EAN producto :</b>	03291810755779	<b>GTIN/EAN Caja :</b>	3291811212738
<b>Paletización</b>	30-Pal. 80x120	<b>Acondicionamiento</b>	00-Standard
Cajas / capa	9	Piezas / caja	28 (28 x 1)
Capas / palet	7	Medidas de la caja en mm L x a x a	393x256x257
Cajas / palet	63	Peso neto de la caja (kg)	2.660
Unidades / palet	1764	Peso bruto de la caja (kg)	2.940
Peso neto palet (kg)	23		
Peso bruto, palet incluido (kg)	208.22	<b>Caducidad mínima</b>	12 Meses
Altura total (cm)	194.9		
Medidas palet	80 x 120		

**VENTAJAS PRODUCTO**

- Receta italiana: miga húmeda y suave
- Masa con mantequilla
- Topping azúcar granulado

**INGREDIENTES (COMO SE VENDE)**

Harina de **trigo**, agua, aceite de palma refinado, azúcar, mixto de **huevo** pasteurizado, levadura de cerveza, **mantequilla**, sal, emulgentes: E471-E472e, gasificantes: E450-E500; dextrosa (de **trigo**), **gluten de trigo**, antiaglomerante: E170, aceite de girasol, agente de tratamiento de la harina: E300, enzimas.  
Decoración: azúcar granulado 6%.  
Puede contener **soja** y **frutos de cáscara**.

**ESPECIFICIDADES**

- |                        |   |
|------------------------|---|
| ✓ Producto vegetariano | ✓ Sin colorantes ni aromas artificiales * |
| ✓ Sin cerdo            | ✓ Sin materias grasas hidrogenadas        |
| ✓ Sin alcohol          | ✓ No etiquetado OGM                       |
|                        | ✓ Sin ionización                          |

\*Para el pan, conforme a la legislación



Conservación



Descongelación

**PREPARACIÓN :**

Descongelar el producto a temperatura ambiente (20 - 25 °C)

**CONSERVACIÓN :**

Una vez descongelado puede conservarse hasta 24 horas a temperatura ambiente (20-25°C) .  
No volver a congelar una vez descongelado.

**INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA**

	Criterios de higiene (M=10m)	Criterios de seguridad
Enterobacterias UFC/g	m=1000	
Escherichia coli UFC/g	m=10	
Salmonella UFC/25g)		0
Listeria Monocytogenes UFC/g		m < 100
Estafilococo coagulasa + UFC/g	m=100	
Anaerobios sulfito-reductores (37°C) UFC/g	m=10	