



## 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>    | Producto de repostería, frito, ultracongelado.<br>Listo para el consumo: descongelar y servir. |
| Peso (g) como vendido 95,00 |  |

|                                 |                |                                    |               |
|---------------------------------|----------------|------------------------------------|---------------|
| <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**.

**ESPECIFICACIONES**

- |  |  |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Producto vegetariano<br><input checked="" type="checkbox"/> Sin cerdo<br><input checked="" type="checkbox"/> Sin alcohol | <input checked="" type="checkbox"/> Sin colorantes ni aromas artificiales *<br><input checked="" type="checkbox"/> Sin materias grasas hidrogenadas<br><input checked="" type="checkbox"/> No etiquetado OGM<br><input checked="" type="checkbox"/> 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<br>(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                            |                        |