

Descripción de producto

Mini Conchas de masa crujiente, elaborado en formulación de margarina en sabor con un punto de sal. Listo para rellenar. Elaborado con ingredientes sometidos a un tratamiento de amasado, troquelado, horneado y envasado en condiciones higiénicas. Uso en pastelerías artesanas e industriales, restaurantes, hoteles, empresas de catering y hogares.

EAN: 8427778839044 Código arancelario: 19059090

Ingredientes

Ingredientes: Harina de TRIGO , Agua, Margarina Vegetal (Grasas y aceites de palma y girasol en proporción variable, sal, aromas, colorante (E160a, beta caroteno), LECHE entera en polvo, Azúcar y Sal.

Condiciones de conservación

Conservar en ambiente fresco y seco, alejado de olores fuertes y protegido de la luz.

Alergenos

Información de alérgenos: Contiene gluten de trigo y leche.

Información adicional

No contiene ingredientes procedentes de organismos modificados genéticamente, cumpliendo lo dispuesto en la legislación europea de aplicación.
No apto para celíacos. No apto para veganos ni lactovegetarianos. No apto para diabéticos (por su contenido en azúcar).



Características del producto

Peso medio/pieza:	3.7 +/- 0.2 g		
Dimensiones:	<i>Altura:</i>	15 mm	<i>Longitud:</i>
	<i>Diametro Sup:</i>	52 mm (parte más	<i>Diametro Inf:</i> No procede
Otras:	Diámetro parte más estrecha: 50 mm		
Microbiológicas:	Escherichia Coli (recuento): < 1 UFC/g		
	Estafilococos coagulasa (recuento): < 10 UFC/g		
	Salmonella spp (investigación): Ausencia en 25 g		
	Mohos y levaduras (recuento): < 10 UFC/g		
	Listeria monocitógenas (investigación) (inmunofluorescencia): Ausencia en 25 g		
Nutricionales:	INFORMACIÓN NUTRICIONAL (Cantidades en g por100 g de producto final)		
	Valor energético: 2006 kJ/ 480 Kcal		
	Proteínas:9.58		
	Hidratos de Carbono:68.7		
	de los cuales, azúcares:8.50		
	Grasas:18.5		
	de las cuales, grasas Saturadas:10.4		
	Sal:1.1		
	Ingesta de referencia de un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)		

Caducidad

12 meses. Siempre y cuando se cumpla con las condiciones de almacenamiento.

Características de envasado y paletizado

Unidades por Profesional:	96
Dimensiones Profesional (mm):	287 x 265 x 80
Peso Neto (g):	336,0
Peso Bruto (g):	474,0

Palet EU

Cajas por fila:	11
Filas por palet:	24
Cajas por palet:	264
Peso bruto (kg)	140,1
Dimensiones (mm):	1200 x 800 x 2070
Volumen (m3):	1,9872

Palet USA

Cajas por fila:	12
Filas por palet:	24
Cajas por palet:	288
Peso bruto (kg)	152,5
Dimensiones (mm):	1200 x 1000 x 2070
Volumen (m3):	2,4840