Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PROFITEROLES DE NATA**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1461** Hoja 1 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA

Grupo Topgel

GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

PROFITEROLES DE NATA

Código EAN Bolsa 8436024100280

Código EAN 128: (01)18436024100287(15)Caducidad(10)Lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCIÓN: Profiteroles rellenos de nata.

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción.

INGREDIENTES: Relleno(75%):Agua, grasa vegetal hidrogenada, azúcar, sólidos lácteos, proteínas lácteas, leche desnatada, glucosa, almidón modificado, nata, sorbitol, suero de leche, dextrosa, estabilizantes: carragenanos, E405, citrato de sodio, E463, E420, goma xantana, E410), emulgentes: mono y diglicéridos de los ácidos grasos, E472a, E472b, lactilato de sodio, E435, E475; sal, albúmina de huevo, aromas, conservante: E202; espesante:E401; colorantes E160a, E171 Pasta petisú (25%):Huevo pasteurizado, harina de trigo, aceites y grasas de origen vegetal, dextrosa, emulgentes: E 471,lecitina de soja; antioxidantes: alfa-tocoferol y palmitato de ascorbilio; humectante: E 420; sal, aromas, colorante: b-caroteno; almidón de trigo; acidulante: ácido cítrico; gasificantes: E450i, bicarbonato de sodio; antiespumante: DMPS; conservante: ácido sórbico; antiapelmazante: E170; corrector de la acidez: E-516
Información alergénica: Contiene derivados **lácteos, harina de trigo (gluten), soja y huevo.**

Topgel	**FICHA TÉCNICA DE PROFITEROLES DE NATA**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 1461** Hoja 2 de 4 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD
15 meses

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN
Descongelar 20 minutos antes de consumir a temperatura ambiente.
Se recomienda descongelar en el frigorífico dos horas antes de servir.
Mantener a –18ºC

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: caja de cartón…….
Unidad mínima de venta: 90 cajas

Caja:

Largo (cm)	390
Ancho (cm)	260
Alto (cm)	170
Unidades caja:	8 bolsas de 500g
Kilos caja:	4 kg

Palet:

Formato Palet:
EUROPALET
1,200 x 0,800 m

Cajas x fila:	9
Filas x palet:	10
Kg de Palet:	360kg

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS

NUTRIENTES	PORCENTAJE
Hidratos de carbono:	23,4 g/100
De los cuales azúcares	7,2 g/100
Grasas:	19,6 g/100
De las cuales saturadas	14,8g/100
Proteínas	5,8 g/100
Sal	0,3g/100

VALOR ENERGÉTICO POR 100g

Kcalorías: 295,9 Kcal/100
Kjulios: 1232,7 Kj/100

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA

Indicar legislación que aplica:

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g	100000 ufc/g
Coliformes totales/ g	Negativo <10
Coliformes fecales / g	Negativo < 3
Estafilococos aureus / g	Negativo < 100
Anaerobias sulfito-reductoras 46ºC / g	Ausencia
Salmonella en 25 g	
Listeria monocytógenes en 25g	Ausencia
Clostridium s.r.	Negativo < 10
Escherichia coli	Negativo <10

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio

Marquen la opción según sea el caso:

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☐ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas
  - ☐ d. Castañas de Pará
  - ☐ e. Pistachos
  - ☐ f. Nueces
  - ☐ g. Nueces de Macadamia
- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos

☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA:

Color: Crema
Sabor: Nata .
Textura: Cremosa
Olor: Nata

Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre:
Nº piezas:
% inyección:
Peso pieza/unidad:
Origen:
Zona de FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro: …….
Presentación:

☐ IQF ……..
☐ VACÍO ……..
☐ HIGIENIZADO …….
☐ INTERFOLIADO ……..
☐ OTRO ……..

Contenido de líquido de gobierno o peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO