

# Sant'is





gelatina

kiwi en rodajas

bizcocho

## Sant'is kiwi

**CÓDIGO: ++TF31**

**FORMATO:** Redondo

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.

Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

No volver a congelar una vez descongelado.

### **CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.

Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.

Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

### **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.

Diametro: 26,5 cm.

Alto: 3,5 cm.

### **INGREDIENTES:**

kiwi en rodajas, azúcar, agua, glucosa, pulpa de kiwi, harina, aceite girasol, huevo pasteurizado, dextrosa, almidón de patata, conservantes (sorbato potásico y benzoato sódico), espesantes (pectina), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), colorantes (tartracina, carbonato cálcico y azul patente V), antiapelmazante (sulfato cálcico) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

### **MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.

Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

### **ENVASADO:**

La coraza se situa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

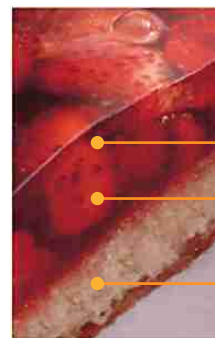
Unidades/caja:	1x1
Unidades caja master	2x1
Cajas/nivel:	14
Niveles/palet:	112
Unidades/palet:	224
(Palet EUR.)	

### **ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

**CAJA MÁSTER:**  
Código del producto  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Unidades por caja  
Medidas de conservación  
Código ITF-14  
Fabricado por

**CAJA INDIVIDUAL:**  
Código del producto  
Peso  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Ingredientes  
Código EAN-13  
Medidas conservación  
Fabricado por  
Nº de etiqueta



gelatina

fresitas del bosque  
freson natural

bizcocho

## Sant'is fresitas del bosque

**CÓDIGO: ++TF32**

**FORMATO:** Redondo

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.

Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

No volver a congelar una vez descongelado.

### **CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.

Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.

Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

### **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.

Diametro: 26,5 cm.

Alto: 3,5 cm.

### **INGREDIENTES:**

fresitas del bosque, azúcar, agua, glucosa, fresón natural, harina, aceite girasol, huevo pasteurizado, dextrosa, almidón de patata, conservantes (sorbato potásico), espesante (pectina), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), colorantes (carbonato cálcico), antiapelmazante (sulfato cálcico), gelificante (carragenano) y aromas. Puede contener trozas de frutos secos.

### **MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.

Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

### **ENVASADO:**

La coraza se situa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

Unidades/caja: 1x1

Unidades caja master: 2x1

Cajas/nivel: 14

Niveles/palet: 112

Unidades/palet: 224

(Palet EUR.)

### **ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

#### **CAJA MÁSTER:**

Código del producto

Descripción

Número de lote

Caducidad

Unidades por caja

Medidas de

conservación

Código ITF-14

Fabricado por

#### **CAJA INDIVIDUAL:**

Código del producto

Peso

Descripción

Número de lote

Caducidad

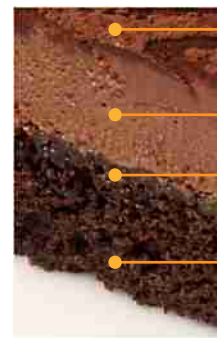
Ingredientes

Código EAN-13

Medidas conservación

Fabricado por

Nº de etiqueta



chocolate en polvo  
mousse de chocolate  
confitura de naranja  
bizcocho de chocolate

## Sant'is choco naranja

**CÓDIGO: ++TF33**

**FORMATO:** Redondo

### **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.  
Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
No volver a congelar una vez descongelado.

### **CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.  
Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.  
Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

### **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.  
Diámetro: 26,5 cm.  
Alto: 3,5 cm.

### **INGREDIENTES:**

azúcar, cacao, grasa vegetal, pasta de avellana, leche, pulpa de naranja, dextrosa, almidón, glucosa, huevo pasteurizado, harina, aceite vegetal, agua, colorante (carbonato cálcico), conservante (sorbato potásico), emulgentes (lecitinas, goma xantana y ésteres de ácidos grasos), espesantes (pectinas y carragenano), acidulante (ácido cítrico), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), antiapelmazante (sulfato cálcico), estabilizante (dióxido de silicio) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

### **MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.  
Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

### **ENVASADO:**

La coraza se situa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

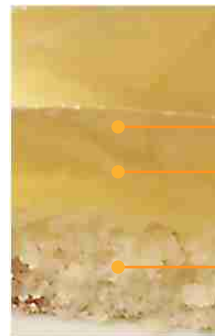
Unidades/caja:	1x1
Unidades caja master	2x1
Cajas/nivel:	14
Niveles/palet:	112
Unidades/palet:	224
(Palet EUR.)	

### **ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

**CAJA MÁSTER:**  
Código del producto  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Unidades por caja  
Medidas de conservación  
Código ITF-14  
Fabricado por

**CAJA INDIVIDUAL:**  
Código del producto  
Peso  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Ingredientes  
Código EAN-13  
Medidas conservación  
Fabricado por  
Nº de etiqueta



gelatina

limón

biscocho

# Sant'is Limón

**CÓDIGO: ++TF30**

**FORMATO:** Redondo

## **CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.

Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$

No volver a congelar una vez descongelado.

## **CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.

Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.

Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

## **ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.

Diametro: 26,5 cm.

Alto: 3,5 cm.

## **INGREDIENTES:**

limón, azúcar, agua, glucosa, sacarosa, zumo de limón, almidón, harina, aceite girasol, huevo pasteurizado, dextrosa, conservante (sorbato potásico), antioxidante (ácido ascórbico), espesante (pectina), acidulantes (ácido cítrico y citrato sódico), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), colorantes (carbonato cálcico y tartracina), antiapelmazante (sulfato cálcico) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

## **MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.

Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

## **ENVASADO:**

La corza se situa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

Unidades/caja: 1x1

Unidades caja master: 2x1

Cajas/nivel: 14

Niveles/palet: 112

Unidades/palet: 224  
(Palet EUR.)

## **ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

### **CAJA MÁSTER:**

Código del producto

Descripción

Número de lote

Caducidad

Unidades por caja

Medidas de conservación

Código ITF-14

Fabricado por

### **CAJA INDIVIDUAL:**

Código del producto

Peso

Descripción

Número de lote

Caducidad

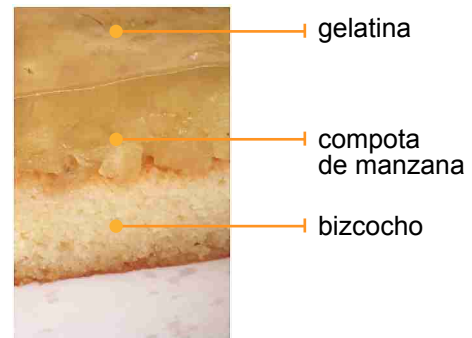
Ingredientes

Código EAN-13

Medidas conservación

Fabricado por

Nº de etiqueta



## Sant'is manzana

**CÓDIGO: ++TF29**

**FORMATO:** Redondo

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.  
Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
No volver a congelar una vez descongelado.

**CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.  
Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.  
Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

**ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.  
Diámetro: 26,5 cm.  
Alto: 3,5 cm.

**INGREDIENTES:**

manzana a dados, azúcar, agua, glucosa, pulpa de manzana, harina, aceite girasol, huevo pasteurizado, dextrosa, almidón de patata, conservantes (sorbato potásico y benzoato sódico), espesantes (pectina), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), colorantes (carbonato cálcico), antiapelmazante (sulfato cálcico) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

**MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.  
Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

**ENVASADO:**

La coraza se situa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

Unidades/caja:	1x1
Unidades caja master	2x1
Cajas/nivel:	14
Niveles/palet:	112
Unidades/palet:	224
(Palet EUR.)	

**ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

**CAJA MÁSTER:**  
Código del producto  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Unidades por caja  
Medidas de conservación  
Código ITF-14  
Fabricado por

**CAJA INDIVIDUAL:**  
Código del producto  
Peso  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Ingredientes  
Código EAN-13  
Medidas conservación  
Fabricado por  
Nº de etiqueta



## Sant'is crema limón

**CÓDIGO: ++TF29**

**FORMATO:** Redondo

**CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:**

Producto congelado con nitrógeno.  
Temperatura de congelación:  $\leq -18^{\circ}\text{C}$   
No volver a congelar una vez descongelado.

**CONTROL DE CALIDAD:**

Control de materias primas.  
Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.  
Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

**ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:**

Peso medio del producto: 1000 gr.  
Diámetro: 26,5 cm.  
Alto: 3,5 cm.

**INGREDIENTES:**

manzana a dados, azúcar, agua, glucosa, pulpa de manzana, harina, aceite girasol, huevo pasteurizado, dextrosa, almidón de patata, conservantes (sorbato potásico y benzoato sódico), espesantes (pectina), acidulantes (ácido cítrico y citrato de sodio), gasificantes (difosfatos y carbonatos de sodio), colorantes (carbonato cálcico), antiapelmazante (sulfato cálcico) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

**MODO DE EMPLEO:**

Descongelar una o dos horas antes de su consumo.  
Una vez descongelado guardar en nevera y consumir antes de 3 días.

Puede permanecer 8 a 12 h. sin nevera.

Caducidad: 1 año a partir de la fecha de fabricación

**ENVASADO:**

La coraza se sitúa sobre un disco dorado que va dentro de una caja y esta a la vez dentro de una caja máster que contiene 2 pasteles.

Unidades/caja:	1x1
Unidades caja master	2x1
Cajas/nivel:	14
Niveles/palet:	112
Unidades/palet:	224
(Palet EUR.)	

**ETIQUETADO:**

Cada caja tanto la máster como la unitaria lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

**CAJA MÁSTER:**  
Código del producto  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Unidades por caja  
Medidas de conservación  
Código ITF-14  
Fabricado por

**CAJA INDIVIDUAL:**  
Código del producto  
Peso  
Descripción  
Número de lote  
Caducidad  
Ingredientes  
Código EAN-13  
Medidas conservación  
Fabricado por  
Nº de etiqueta