

### Descripción

Masa Danesa fermentada rellena de sirope de arce, congelada. Lista para hornear.

### Foto



### Ingredientes

Masa: harina de TRIGO, margarina (aceite de palma y de colza, agua, emulgente (vegetal E471), sal, regulador de acidez (E330), sustancia de aroma natural, vitamina A, aroma natural), agua, yema de HUEVO pasteurizada, azúcar, levadura, agente de cocción (dextrosa, emulgente (vegetal E472e), agente de tratamiento de la harina (E300, alpha-amylase, xylanase)), estabilizador (E440), sal, harina de malta de TRIGO. Relleno: azúcar, margarina (aceite de palma, de colza y de coco, agua, sal, emulgente (vegetal E471), regulador de acidez (E330), sustancia de aroma natural, aroma natural, vitamina A), agua, sirope de arce, crema en polvo, (azúcar, almidón modificado, suero en polvo (LECHE), grasa en polvo (grasa de coco, sirope de glucosa, caseinato (LECHE)), LECHE desnatada en crema, estabilizador (E339(ii), E404, E450 (iii)), aroma de vainilla natural, sal, colorante (E160a(ii)), aroma natural), harina de TRIGO, sirope de azúcar de caña, espesante (E401, E440), aroma natural. Topping: NUECES PECANAS 4%, agua, Puede contener trazas de: semillas de sésamo, almendras y avellanas.  
Manga Sirope: sirope de azúcar invertido, aroma natural de arce.

### Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g			102		

### Propiedades microbiológicas

### Propiedades organolépticas

### Valores Nutricionales

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Lantmännen Unibake Danmark A/S, Oensvej 28-30, DK-8700 Horsens - Dinamarca

Lantmannen Unibake Spain – Via Augusta, 85-87 3º2ª – 08174 Sant Cugat del Vallés BARCELONA - España

Fecha de la impresión: 26/02/2018

Referencia del artículo: 551345

Denominación del artículo: TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED con Sirope LU

Fecha de activación: 05-12-2014

### Alérgenos

Gluten	+
Frutos Secos	+
Cacahuets/Nueces Molidas	-
Leche	+
Huevo	+
Soja	-
Semillas de Sésamo	?
Sulfitos (e220 a e227) (> 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Derivados de Pescado	-
Crustáceos y Marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

### Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a  $-18^{\circ}\text{C}$  o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse los palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 11 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

### Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa:  
Piezas / Bolsa: 12

Envase secundario:

Caja: Largo: 389 mm Ancho: 291 mm Alto: 132 mm  
Peso bruto: 4860,00 g  
Peso neto: 5360,00 g  
Código EAN: 5038910003496  
Piezas / caja: 48  
Bolsa / caja: 4

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

Referencia del artículo: 551345

Denominación del artículo: TRENZA MAPLE PECAN READY GLAZED con Sirope LU

Fecha de activación: 05-12-2014

### Características del envase

Paletización:

Tipo de palet:	Euro palet
Peso bruto:	515,00 kg
Peso neto:	
Capas / palet:	12
Cajas / palet:	96
Altura total palet:	1,73 m

### Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación .....	: / min
Tiempo de cocción .....	: +/- 18 min
Temperatura de cocción .....	: +/- 190°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas cuando se conservan a temperatura ambiente (15 °C – 25 °C). Estas instrucciones de horneado son puramente informativas y deben adaptarse al tipo de horno y a la cantidad de productos dentro del horno. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad ambientales.

### OGM:

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificado. En referencia a los ingredientes o aditivos en nuestros productos, nuestros proveedores nos han informado de que los productos suyos que entran a formar parte de nuestros productos no están sujetos a ninguna obligación de etiquetaje. La normativa (CE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre el etiquetado obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetado específico adicional para este producto.

Estas especificaciones son confidenciales y no deben ser producidas bajo ninguna circunstancia. Están sujetas a modificaciones y, por lo tanto, no son estrictas. Se dispone de una versión actualizada siempre que se solicite.

