



Especificaciones del artículo

Referencia del artículo: 14930002

Denominación del artículo: HOJALDRE SALCHICHA

Fecha de activación: 31/10/2017

Descripción

Hojaldre relleno de salchicha de pollo.

Foto



Ingredientes

Salchicha (43,8%) (carne de pollo mecánicamente separada (56,8%), agua, tocino (13,0%), pan rallado (harina de TRIGO, sal, levadura), mezcla de especias (verdura deshidratada (cebolla, ajo), mezcla de especias, dextrosa, potenciador del sabor (E621), antioxidante (E316, E331iii), extracto de levadura, proteína de SOJA hidrolizada, sal, fécula de patata, azúcar, hierbas), sal), harina de TRIGO, margarina (aceite de palma, agua, aceite de canola, sal, emulgente (E471), regulador de acidez (E330), colorante (E160a(i))), agua, levadura, azúcar, LECHE desnatada en polvo, sal, LACTOSA, gluten de TRIGO, levadura deshidratada, agente tratante de la harina (E300, enzyme), HUEVO. Puede contener trazas de: nueces.

Propiedades Físicas

	<u>Unidad</u>	<u>Mínimo</u>	<u>Tolerancia menor</u>	<u>Objetivo</u>	<u>Tolerancia mayor</u>	<u>Máximo</u>
Peso	g	148,00	152,00	160,00	168,00	172,00
Longitud	cm	17,50	18,50	19,00	19,50	20,00
Ancho	cm	2,70	2,90	3,00	3,20	3,40
Altura	cm	2,50	3,10	3,40	3,70	4,30

Propiedades microbiológicas

Estafilococo aureus/g	<100
Listeria/g	Ausente
Salmonela/25 g	Ausente
E. Coli. /g	<10

Propiedades Organolépticas

Salchicha de pollo envuelta en una crujiente y ligera capa de hojaldre.

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 en todo momento.

Lantmännen Unibake Londerzeel- Nijverheidsstraat 3 – 1840 LONDERZEEL – Bélgica



Fecha de la impresión

Página: 1 de 4



Especificaciones del artículo

Referencia del artículo: 14930002

Denominación del artículo: HOJALDRE SALCHICHA

Fecha de activación: 12/01/2015

Análisis Nutricional

	<u>Por 100g</u>	<u>Ingesta de referencia por 100g</u>
Valor energético (kJ)	1 262,4 kJ	15,40
Valor energético (kcal)	301,5 kcal	15,40
Grasas	18,9 g	27,00
-de las cuales saturadas	8,2 g	42,60
Hidratos de carbono	23,6 g	9,90
-de los cuáles azúcares	3,0 g	3,60
Proteínas	8,2 g	17,00
Sal	1,6 g	26,90

Promedio ingesta de un adulto (8400kJ/2000kCal)

Alérgenos

Gluten	+
Nueces	?
Cacahuets/Aceite de cacahuets	-
Leche	+
Huevo	+
Soja	+
Semillas de sésamo	-
Sulfitos (e220 a e227) (< 10 ppm)	-
Apio	-
Mostaza	-
Pescado	-
Crustáceos y marisco	-
Moluscos	-
Altramuces	-

-- = ausente ? = posible contaminación cruzada + = presente

Condiciones de almacenaje y distribución

- El almacenamiento y transporte deben realizarse a – 18 °C o inferior.
- Una vez descongelado no volver a congelar.
- Nunca deben apilarse palets uno encima de otro.
- Los envases deben mantenerse siempre cerrados.
- La fecha de caducidad es de 9 meses a la fecha de fabricación.
- La fecha de caducidad (MM/AAAA) figura en la etiqueta.

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 en todo momento.

Lantmännen Unibake Londerzeel- Nijverheidsstraat 3 – 1840
LONDERZEEL – Bélgica



Fecha de la impresión

Página: 2 de 4

Especificaciones del artículo

Referencia del artículo: 14930002

Denominación del artículo: HOJALDRE SALCHICHA

Fecha de activación: 31/10/2017

Características del envase

Envase primario:

Tipo de bolsa: Bolsa Azul (HDPE)
Piezas / Bolsa: 48

Envase secundario:

Caja: Largo: 398 mm Ancho: 299 mm Alto: 194 mm
Peso bruto: 8.098,90 g
Peso neto: 7.680,00 g
Código EAN: 5413056013842
Piezas / caja: 48
Bolsa / caja: 1

Paletización:

Tipo de palet: Euro palet
Peso bruto: 669,61 kg
Peso neto: 614,40kg
Capas / palet: 10
Cajas / palet: 80
Altura total palet: 2,08 m

Modo de empleo:

Instrucciones de cocción

Tiempo de descongelación : +/- 75 min
Tiempo de cocción : +/- 25 min
Temperatura de cocción : +/- 180-190°C

Para asegurar una óptima calidad, recomendamos consumir los productos horneados dentro de las 12 horas siguientes a la cocción 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 producto a hornear. Además, el tiempo de descongelación y cocción dependen de varios factores, incluidas las temperaturas y la humedad.

OGM

A nuestro leal conocimiento, en nuestros productos no hay ningún ingrediente ni ningún aditivo genéticamente modificados. 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 etiquetaje obligatorio en productos alimenticios derivada de OGM no es aplicable en este caso, y no se requiere ningún etiquetaje 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 en todo momento.

Lantmännen Unibake Londerzeel- Nijverheidsstraat 3 – 1840 LONDERZEEL – Bélgica

Fecha de la impresión

Página: 4 de 4

