

EMPANADA NUTELLA BROWNIE

SKU (Stock Keeping Unit)	ECONB
DENOMINACIÓN INTERNA	EMPANADA NUTELLA BROWNIE
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	EMPANADA
INGREDIENTES RELLENO	Nutella(TRIGO, LECHE, FRUTOS DE CASCARA), MANTEQUILLA (LECHE), Azucar, Harina(TRIGO), Chocolate 70%(LECHE), HUEVO pasteurizado(HUEVO), Sal, Aroma de vainilla..
INGREDIENTES MASA	Harina (TRIGO), grasa vegetal, agua, sal, margarina vegetal, manteca de cerdo, vinagre de vino (SULFITOS) y emulgente [E-471, E-475], acidulante [E-330], colorante [E-160 a i] y conservadores [E-282, E-200]
PUUEDE CONTENER TRAZAS DE	Huevo, pescado, soja, leche, granos de sésamo, apio, sulfitos, cacahuets, frutos de cascara y mostaza.
VALOR NUTRICIONAL	Valor energético 859 Kj(218,5 Kcal); Grasas totales 4,5g de las cuales saturadas 1,8g; Hidratos de carbono 30,1g de los cuales azucares 0,4g; Proteínas 7,8g; sal 1,1g
IDENTIFICACION SELLADO	Realizado con sellos de goma sintética para tintas alimentarias. Tamaño de 40x20mm
PESOS Y MEDIDAS	Peso Total: 105g (Relleno: 55g* (± 5% de variacion) + Masa: 50g) Diametro: 14cm
PRESENTACIÓN	Caja x 30u
CONDICIONES DE COSERVACIÓN Y MODO DE USO	Producto Congelado Conservar a -18°C Antes de consumir, precalentar horno a 250°C, colocar las empanadas en bandeja y cocinar a 230º por 7 a 9 minutos.
CONSUMO PREFERENTE	360 dias desde su elaboración
ORGANISMO MODIFICADO GENETICAMENTE	No
USO PARA EL CONSUMIDOR	Público en general a excepción de aquellos que presenten alergias o intolerancias mencionadas en el apartado de alérgenos.
ENVASADO DEL PRODUCTO	No tiene envasado de forma individual. Sólo encajado.
TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS	Cocción del relleno a temperatura correspondiente.
PESO NETO CAJA	03 kg
MEDIDAS DE LA CAJA	CAJA 35x25x9 LOGO JCI
PALETIZADO	150 CAJAS POR PALET // 10 CAJAS POR PISO // 15 PISOS // ALTURA TOTAL: 1.600
TIPO DE PALET	EUROPALET 800 X 1200
DESTINO	Distribuidores, restaurantes, comercios minoristas, empresas de catering y población en general.
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS SEGÚN ANALISIS DE LABORATORIO	Según Reglamento (CE) 2073/2005 y posterior modificación Reglamento (CE) 1441/2007, el producto congelado y/o cocido, luego de 72hs en refrigeracion, CUMPLE la normativa vigente: 1) Mohos y Levaduras (I21527-2-SISUP/RC) <10 UFC/g 2) Aerobios a 30°C <10 UFC/g 2) Salmonella spp (ELFA) /25g <10 UFC/g 3) Enterobacterias <10 UFC/g 4) Escherichia.coli β-Glucuronidasa <10 UFC/g 5) Staphylococcus aureus y otras especies <10 UFC/g 6) Listeria monocytogenes <10 UFC/g