

IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



www.davigel.es

Código Davigel	10082
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	FRANCIA

Descripción producto	Hojaldre relleno, crudo, ultracongelado.
Sello calidad	

COMPOSICIÓN

Lista de ingredientes

Harina de TRIGO, agua, margarina (grasa y aceite vegetales (palma y colza), agua, sal, emulgente: E471, corrector de acidez: ácido cítrico, colorante: beta-caroteno), jamón cocido (15%) (jamón de cerdo (97%)* (Origen : UE), caldo (agua, corteza de cerdo, cebolla, hueso de cerdo, zanahoria, sal, perejil, ajo, clavo, pimienta, laurel), sal dextrosa, aromas naturales, conservadores: E250- E508, antioxidante: E316), HUEVO fresco entero, QUESO emmental (1,5%), sal, NATA pasteurizada, almidón modificado de maíz, vino blanco (SULFITOS), LECHE desnatada en polvo, espesante: metil celulosa, colorante: beta-caroteno. *Porcentaje expresado sobre el jamón cocido

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

CRUSTÁCEOS - PESCADO - SOJA - FRUTOS DE CÁSCARA - APIO - MOSTAZA - SÉSAMO - MOLUSCOS

Glaseo (%)
(Sólo para pescados)

0,00

PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	3
Nº de unidades en la Und de venta	70
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	40

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	93
Longitud caja (mm)	320
Anchura caja (mm)	265

Nº Cajas/palet	150
Nº Capas/palet	15
Nº Cajas/capa	10

Código EAN13	7613035212206
Código EAN14	17613035212203

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Regeneración: Precalentar el horno a 190/200°C. Colocar los hojaldres en una bandeja fría. Hornear durante 14 a 17 minutos.
-------------------------------------	---

Temperatura de conservación (°C)	"-18°C"
Vida útil del producto en conservación (meses)	18
Condiciones de conservación	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional	Por 100 g
Valor Energético (Kcal)	257
Valor Energético (KJ)	1074
Proteínas (g)	7,7
Hidratos de Carbono (g)	26,9
- de los cuales azúcares (g)	1,3
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	12,9
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	6,3
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	0
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	0
Fibra alimentaria (g)	1,1
Sodio (g)	1,28
Vitaminas (g)	0
Minerales (g)	0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	AUSENCIA/25G
Salmonella	AUSENCIA/25G
E-coli	100 UFC/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	3X10 ⁵ - 3X10 ⁶ UCF/G
Enterobacterias	1000-10.000 UCF/G
Staphilococcus coagulosa positivos	100 UFC/G
Bacillus cereus	
Shigela	
NBVT (solo en pescados)	

Legislación de aplicación	Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Posteriores modificaciones
---------------------------	--

En línea del aplicativo RD 1169/2011, el único documento legal válido de información al consumidor es la propia etiqueta del producto a consumir.
 La información contenida en esta ficha técnica es informativa y susceptible de sufrir modificaciones derivadas de cambios de recetas sobre el propio producto.
 Ante cualquier duda deben de referirse siempre al embalaje y al lote específico de entrega.