

## IDENTIFICACIÓN PRODUCTO



[www.davigel.es](http://www.davigel.es)

Código Davigel	10833
Categoría producto	CONGELADO
País de origen	BELGICA

Descripción producto	Producto de pastelería ultracongelado
Sello calidad	

## COMPOSICIÓN

### Lista de ingredientes

NATA 23%, LECHE desnatada, chocolate blanco 13% (azúcar, manteca de cacao, LECHE en polvo, emulgente (lecitina de SOJA), aroma natural de vainilla), frambuesas 12%, HUEVO, grasas vegetales (palma, coco, colza), azúcar, harina de TRIGO, almidón modificado, LECHE desnatada en polvo, preparado alimenticio colorante (concentrado de remolacha roja), estabilizantes (goma xantana, alginato de sodio), acidulante (ácido cítrico), aromas naturales, sal, colorante (remolacha roja), emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos).

Alérgenos presentes por contaminación cruzada

FRUTOS DE CÁSCARA

Glaseo (%)  
(Sólo para pescados) 0,00

## PALETIZADO Y PACKAGING

Unidad de venta	CAJA MASTER
Peso unidad de venta (Kg)	3,2
Nº de unidades en la Und de venta	
Peso de unidades en la Und de venta (Gr)	17

Dimensiones caja	
Altura caja (mm)	272
Longitud caja (mm)	296
Anchura caja (mm)	266

Nº Cajas/palet	84
Nº Capas/palet	7
Nº Cajas/capa	12

Código EAN13	5411823866578
Código EAN14	

## INSTRUCCIONES DE USO Y CONSERVACIÓN

Instrucciones de uso y regeneración	Colocar los mini éclairs en un recipiente adecuado y descongelar en refrigeración durante 3h.
-------------------------------------	---

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)	284
Valor Energético (KJ)	1183
Proteínas (g)	4,8
Hidratos de Carbono (g)	23
- de los cuales azúcares (g)	16
- de los cuales polialcoholes (g)	
Lípidos (g)	21
- de los cuales ácidos grasos saturados (g)	12
- de los cuales ácidos grasos poliinsaturados (g)	
- de los cuales ácidos grasos monosaturados (g)	
Fibra alimentaria (g)	0,5
Sodio (g)	0,22
Vitaminas (g)	
Minerales (g)	

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microbiología	Valores (ucf / g producto)
Lysteria Monocitógenes	< 100 UFC/G
Salmonella	AUSENCIA / 25 G
E-coli	<100 UFC/G
Staphilococcus aureus	
Histaminas (solo en pescados)	
Enterobacter sakazakii	
Recuento de colonias aerobios	
Enterobacterias	< 10000 UFC/G
Staphilococcus coagulosa positivos	< 1000 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.

ETIQUETAJE