

FICHA TECNICA PREPARADO PARA PANCAKES/CREPES

Fabricado Por:	TECNOGOSAN, S.L. C/ ISABEL II NAVE 78 POL. IND. YUNCOS II 45210 YUNCOS TOLEDO RDGSA: 20.39855/TO
Descripción Producto:	Mezcla granular blanca-crema en polvo deshidratada.
Ingredientes:	Harina de trigo, azúcar, leche en polvo, albumina de huevo en polvo, gasificantes.
Característica físico-químicas:	Cenizas: inferior a 10% Humedad: inferior a 5% Solubilidad: soluble en agua/leche Metales pesados: máximo 10ppm
Características organolépticas:	Color: blanco crema Aroma/Sabor: azucarado. Textura: mezcla granular blanco-crema
Características microbiológicas:	Salmonella spp. 25gr. : Ausencia Gérmes aerobios: Max 10.000 ufc/gr Mohos y levaduras: Max 1000 ufc/gr E.coli: Ausencia/ gr. Salmonella: Ausencia/ gr.

Packing:	Paquete de 4500 gr. Cajas de 2 paquetes
Lote:	Formato: Año mes día corresponde a fecha de fabricación
Consumo preferente:	12 meses desde la fecha de fabricación
Conservación:	Temperatura ambiente
Modo de Empleo:	PANCAKES: Disolver el contenido del paquete en 5 litros de agua. Batir con barrilla hasta que desaparezcan los grumos. Verter en plancha o sartén a 180°C esperar hasta que se dore. Servir acompañadas de nata y sirope al gusto. CREPES: Mezclar el contenido en 10 litros de agua, Batir con barrilla hasta que desaparezcan los grumos. Verter en plancha o sartén a 180°C esperar hasta que se dore.
Dosificación:	900 gr de producto + 1 litros de agua (pancakes) 900 gr de producto + 2 litros de agua (crepes)

Información Alérgenos:	Cereales que contengan gluten	SI
	Crustáceos	No
	Huevos y productos a base de huevos	SI
	Pescado y productos de pescado	No
	Cacahuets y productos de cacahuets	No
	Soja y Productos de Soja	No
	Leche y sus derivados	SI
	Frutos de cáscara: y productos derivados	SI
	Apio y productos derivados	No
	Mostaza y productos derivados	No
	Granos de Sésamo	SI
	Dióxido de azufre y sulfitos	No
	Altramuces	No
	Moluscos	No
Organismos modificados genéticamente	No	

Esta información está basada en la documentación facilitada por nuestros proveedores y en el conocimiento de nuestros procesos productivos.