



Monforte del Cid, a 3 de enero de 2014

FICHA TÉCNICA VOL AU VENT 38MM

PRODUCTO

Vol au vent 38mm.

SABOR

Neutro, característico de la pasta de hojaldre.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Base de pasta de hojaldre, en forma de tubo, hueco, listo para ser rellenado.

INGREDIENTES

***Harina de trigo**, aceites y grasas hidrogenadas (aceite de palma, de colza y palmito), sal, ***huevos**, emulgente E471, impulsor E500ii, colorantes E160a y corrector de acidez E330.

Fabricado en un entorno que utiliza leche.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: base en forma de tubo, hueco, para rellenar, de color uniforme.

Color: dorado.

Olor: característico de la pasta de hojaldre tradicional.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Flora total de aeróbios mesófilos	N<300000/g	3000000/g de tolerancia
Coliformes totales	N<1000/g	10000/g de tolerancia
Coliformes termotolerantes	N<10/g	100/g de tolerancia
Staphylococcus coagulase +	N<100/g	1000/g de tolerancia
Anaeróbios S.R. 46°C	N<30/g	300/g de tolerancia
Salmonera	Ausencia/25g	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL – por cada 100 grs. de producto-

Prótidos	7,3 +/- 2
Lípidos	34,8 +/- 20%
Glúcidos	49,3
Sales	1,8
Tenencia de agua	7 +/- 2
Valor energético	545 kcal / 227 5kj

*ALÉRGENOS EN LAS MATERIAS PRIMAS DEL PRODUCTO

Huevos y harina de trigo.

INFORMACIÓN SOBRE OGM

Productos conforme a los reglamentos CE 1829/2003 y CE 1830/2003

IONIZACIÓN

Productos conforme a la directiva 1999/2/CE

CONTAMINANTES (dioxinas, metales pesados, micotoxinas y pesticidas)

Las tasas de contaminantes son controladas por nuestros proveedores de materias primas. Esto nos permite garantizar la aplicación de las normas europeas en vigor.

EMBALAJE

Envase: en alveolos de HAPP individuales aptos para alimentación.

Cajas: cartón ondulado.

Unidades: 336 y 12 unidades

Peso neto: según formato

CADUCIDAD DEL PRODUCTO Y CONSERVACION

Una vez fabricado, el producto, en bolsa cerrada, conserva sus propiedades durante 12 meses, en un ambiente fresco y seco (T<26°C y HR<60%), sin cambios significativos, ni exposiciones a luz solar o intensa.

R.S.I.: 20.045203/A



Monforte del Cid, a 3 de enero de 2014

TABLA DE ALÉRGENOS DE PRODUCTO

ALERGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER TRAZAS	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos	X		
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuets y productos a base de cacahuets			X
Soja y productos a base de soja			X
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)		X	
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO ₂			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X