	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: FT-40201</b>
	<b>40201B – LIONESAS NATA</b>	<b>REVISION:1</b> <b>FECHA: noviembre 2019</b> <b>PAG.: 1 DE 2</b>



## DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

### LIONESAS NATA PASTIBON

## COMPOSICIÓN

**NATA**, grasa vegetal en polvo (coco), harina de **TRIGO** precocida, **HUEVO** entero en polvo, almidón de **TRIGO** suero de **LECHE** en polvo, gelatina, dextrosa, jarabe de glucosa, almidón modificado, agua, azúcar, glucosa, estabilizante: E464, E407, emulgente: E481, sal y gasificantes: E500ii, E450i.

**CONTIENE: LECHE, HUEVO, GLUTEN, SOJA, FRUTOS DE CASCARA, SESAMO**  
**PUEDEN CONTENER: CACAHUETE Y SULFITOS.**

## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Pasta de petisú rellena de nata.

Peso total: 16.1gr. aprox.

DIMENSIONES: Altura: 37 mm. aprox. Diámetro: 43 mm. aprox.

## PRESENTACIÓN

**Caja Tarta** de base cartón con de tapa plástico con 12 unidades.

Peso neto bandeja 190 gr. aprox. Dimensiones bandeja: 18 x 11 x 6 cm.

**Caja Master:** contiene 6 envases de 190 grs. Peso total neto de la caja master: 1140 grs. aprox.

Dimensiones: 38 cm ancho x 19 cm largo x 15,5 cm alto.


## PALETIZACIÓN

**PALET EUROPEO:** 120 cajas. Medidas: 38 cm x 19 cm x 15,5 cm (10 base x 12 altura), altura palet 1.75, peso 150 kgs.

## ASPECTO FÍSICO

Base de petisú sobre la que se deposita nata. Nata cubierta con pasta de petisú. Adherida a la bandeja con yema.

## ELABORACIÓN Y PROCESO

	<b>FICHA TECNICA</b>	<b>CODIGO: FT-40201</b>
	<b>40201B – LIONESAS NATA</b>	<b>REVISION:1</b> <b>FECHA: noviembre 2019</b> <b>PAG.: 1 DE 2</b>

Seleccionar los ingredientes. Elaborar la pasta de petisú con la forma deseada y partir horizontalmente por la mitad. Escudillar con nata sobre una mitad y colocar encima la otra mitad. Decorar la mitad superior con azúcar en polvo.

#### ESPECIFICACIONES MICROBIÓLOGICAS

*Escherichia Coli	<10ufc/g	*Listeria monocytogenes	Ausencia/25g
*Staphilococcus aureus	<10ufc/g	*Salmonella	Ausencia/25 g

Análisis realizados según R (CE) 2073/2005 modificado por R (CE) 1441/2007

#### ESPECIFICACIONES NUTRICIONALES

Parámetros (100g)	Resultados	Unidades	Metodología de ensayo
Valor energético	1454.10/348.40	Kj/Kcal	PNT-FQ-130
Grasa total	29.42	g	PNT-FQ-027
Ácidos grasos saturados	21.71	g	PNT-M-01
Hidratos de Carbono	16.58	g	PNT-FQ-106
Azúcares	8.15	g	PNT-FQ-106
Proteína	3.89	g	PNT-FQ-10
Sal	0.07	g	PNT-FQ-100

Análisis realizados según R (CE) 1169/2011

#### INSTRUCCIONES DE CONSUMO

Descongelar 2 horas en refrigeración.

Una vez se haya descongelado no volver a congelar.

Si no se ha consumido totalmente, mantener el producto refrigerado 3 días, de +2°C a 6°C.

#### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE

TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO:	-18°C.
TEMPERATURA DE TRANSPORTE:	-18°C ± 3°C.
CADUCIDAD:	12 Meses.

#### CODIFICACIÓN DEL PRODUCTO

LOTE: número correlativo designado en producción.

CODIGO EAN

