



Industrial Pastelera San Narciso, s.a.  
Barcelona, 5-9  
17181 AIGUAVIVA (Girona)  
Telf.: 972-241911 Fax: 972-243185  
[www.inpanasa.com](http://www.inpanasa.com)  
magdalenas@inpanasa.com



#### FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Nombre del producto: **BOLENAS**

Descripción: Magdalena de base redonda, acabada en su parte superior en forma cónica.

Ingredientes: Harina de trigo, azúcar, aceite de girasol, huevo líquido pasteurizado, leche pasteurizada, jarabe de glucosa y fructosa, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), conservador E 200 y aromas.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

	Mínimo	Máximo	
Humedad (105°C):	16	21	%
Materia grasa:	18	23	%
De ella ác. gras. saturados	13	23	%
e insaturados	77	87	%
Proteína bruta:	4	7	%
Carbohidratos:	48	58	%
Azúcares totales:	26	36	%
Fibra alimentaria:	0,5	3	%
Valor energético:	390	450	Kcal/100g.

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

Aerobios totales: Máx. 5.000 ufc/gr.  
Enterobacterias: Máx. 10 ufc/gr.  
Mohos y levaduras: Máx. 500 ufc/gr.  
E. Coli: Ausencia/gr.  
Staphylococcus aureus: Ausencia/ 0,1gr.  
Salmonella-Shigella: Ausencia/ 30gr.  
Clostridium perfringens: Ausencia/gr.

#### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE PRIMARIO:

Film: Película de polipropileno biorientado coextrusionada termosoldable.

Condiciones de transporte: Isotermo

Uso previsto: Alimentación humana.  
Producto de naturaleza Halal.

Duración producto: 4 meses

Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C)