



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



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

- Nombre del producto: **NARANCHOC**
- Descripción: Pieza de bizcocho con raspadura de naranja, bañada de cobertura al cacao en el lateral e impregnada de licor.
- Ingredientes: Azúcar, harina de **trigo**, jarabe de glucosa y fructosa, **huevo** líquido pasteurizado, aceite de girasol, aceite de palmiste totalmente hidrogenado, raspadura de naranja (5%), humectantes (glicerol, sorbitol), **leche** pasteurizada, cacao desgrasado en polvo (2%), licor, gasificantes (bicarbonato sódico, difosfato disódico), corrector de acidez E 330, estabilizante E 415, emulgente E 322 y aroma.
Puede contener trazas de frutos de cáscara.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS:

Humedad (105°C):	18	23	%
Materia grasa:	19	24	%
De ella ác. gras. saturados	30	40	%
e insaturados	60	70	%
Proteína bruta:	3	6	%
Carbohidratos:	48	58	%
Azúcares totales:	29	39	%
Fibra alimentaria:	1	4	%
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
Duración producto: 5 meses
Conservar en lugar fresco y seco (máx. 26°C)