

CODIGO INTERNO : PSTJAC15
FECHA DE CREACION : 01/01/08
MODIFICACION : 15/12/2014
GENCOD :
N°SANITARIO : FR – 56.161.001.CE
EMB : 56 161 A



HOJALDRE DE CARNE DE VIEIRA

110 G

DESCRIPCION :

Hojaldre individual, plegada a mano
Hojaldre tradicional de margarina
Crudo a cocer al horno tradicional
Doradura al huevo

PRESENTACION :



CRITERIOS Y VALORES BACTERIOLÓGICAS EN VIGOR :

Microrganismos aeróbios 30°C <300000 ufc/g
Estafilococo a coagulase positiva 37°C < 100 ufc/g
Anaérobios sulfito-réducteurs/g < 30 ufc/g
Salmonella en 25 g : Absence
Escherichia coli beta glucuronidase positive <10 ufc/g
Listéria <10 ufc/g

CONSERVACION :

Caducidad : 18 meses

Conservar en congelador a -18°

NO CONGELAR DE NUEVO TRAS LA DESCONGELACION

ENERGÍA PARA 100 G :

1104 KJ
265 KCAL

VALORES NUTRITIVOS MEDIOS PARA 100 G :

Proteínas : 7 g | Glúcido : 20.7 g | Lípidos : 17.1g

COMPOSICION :

INGREDIENTES PUESTOS EN OBRA :

PASTA (60%) : Harina de **trigo (gluten)**, margarina[grasa y aceite vegetales, emulsionantes : mono y diglicerido de acido graso, lecitinas, sal, corrector de acidez : acido lactico, conservantes : sorbato de potasio, colorante : béta-caroteno, aroma], agua, sal, yema de **huevos**.

GUARNICION (4%) : Carne de vieira (37%) (**molusco**) (Chlamys Nobilis-origen Vietnam), nata (**leche**) (estabilizante E407), materia grasa vegetal (aceites vegetales, agua, sal, emulgentes : E322, E471, acidificante : E330, conservante : E202, aroma, vitamina A), vino blanco (**sulfitos**), puerros, agua, chalotas, harina de **trigo (gluten)**, zanahorias, almidón transformado de maíz, yema de **huevos**, sopa de **pescado (crustaceos, leche)** (sal, lactosa, aromas, azúcar, almidón de patatas, maltodextrina de **trigo, pescado**, gamba, mejillón, goma arabiga E414), perejil, sal, aromas naturales de ajo y de **apio**, pimienta en polvo, espesa : goma de xantana.

ALERGENOS :

Fabricado en un taller que utiliza : pescados, crustaceos, moluscos, trigo, huevos, leche, soja, mostaza, apio, sésamo, frutos de cascara.

CONSEJO DE PREPARACION :

Sin descongelación

Al horno tradicional:

Precaliente el horno a 180°C durante 15 minutos mas o menos.

Meta los hojaldres en el horno y dejelos horneando durante 20/25 minutos.

PALETISACION :

Subenvase del bulto : -

Unidad/ UV : 15

UV/caja : 1

Caja/camada : 20

Camada/palet : 13

Caja/palet : 260

UV/palet : 260