

Producto:	Pioninos Surtidos	
Descripción del Producto	<p>Pastelitos artesanos de textura agradable y fresca compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar, enrollados con distintos rellenos formando un cilindro y coronados en cinco sabores</p>	
1. Ingredientes		
<p><u>Bizcocho:</u> harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, emulgentes E-475, E-471, LECHE desnatada en polvo, gasificantes E-450, E-500.</p> <p><u>Crema pastelera:</u> LECHE, azúcar, harina de TRIGO, vainillina, canela.</p> <p><u>Calado:</u> Agua y azúcar.</p> <p><u>Crema y yema de huevo:</u> crema (azúcar, almidón modificado, suero de leche en polvo, lactosa, dextrosa, aceite de palma totalmente hidrogenado, aceite de coco, sal, colorantes E-160b, E-101, E-160a, E-120, aromas y enzimas), yema de huevo (azúcar, huevo, agua, jarabe de glucosa, almidón modificado, colorante E-160b) Azúcar quemado</p> <p><u>Crema de mascarpone:</u> Mix Lacteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), mascarpone (leche entera en polvo, dextrosa, leche desnatada en polvo, nata en polvo, lactosa, proteínas de leche, aromas)</p> <p><u>Cacao en polvo:</u> cacao, manteca de cacao, dextrosa, almidón de trigo, azúcar, grasas vegetales, vainillina.</p> <p><u>Crema de yogur:</u> Mix lacteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), preparado de yogur [azúcar, yogur desnatado en polvo (15%), dextrosa, suero de leche en polvo, gelatina de cerdo, almidón modificado, aroma natural, espesante (goma garrofin), leche desnatada en polvo, acidulante (ácido cítrico)</p> <p><u>Crema de dulce de leche :</u> Mix lácteo 75% (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), dulce de leche (leche en polvo 26%, leche desnatada 1%, azúcar, jarabe de glucosa, aroma)</p> <p><u>Relleno chocolate:</u> mix lácteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), chocolate [azúcar, cacao desgrasado 30%, gelatina de cerdo, antiaglomerante (carbonato cálcico)]</p> <p><u>Crema pastelera de chocolate:</u> crema pastelera (leche, azúcar, harina de trigo, canela, vainilla), chocolate negro (mínimo cacao 72,1%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja), vainillina].</p> <p><u>Brillo:</u> jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar</p> <p><u>Cobertura blanca:</u> azúcar, grasas vegetales hidrogenadas y parcialmente hidrogenadas (aceite de semilla</p>		

de palma), suero de leche en polvo, leche en polvo desnatada, emulgente (lecitina de soja), Cobertura negra: azúcar, grasa vegetal, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de soja) y (vainillina).

Cobertura negra: Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (6.0%), almidón de maíz, suero de leche en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), fibra de cacao, emulgentes (E 322, E 492) y aroma.

2. Características Físicas del Producto

Peso Masa	Relleno	Peso Total	Largo	Ancho	Grosor	Unid. Caja
Pionino yogurt: 5gr Pionino choco: 5gr Pionino tiramisú: 5gr Pionino dulce: 5gr Pionino yema: 5gr	Pionino yogurt: 9gr Pionino choco: 9gr Pionino tiramisú: 6gr Pionino dulce: 8gr Pionino yema: 12gr	Pionino yogurt: 14 Pionino choco: 14 Pionino tiramisú: 11 Pionino dulce: 13 Pionino yema: 17	3cm	2.9cm	8cm	24

3. Alérgenos	Presencia	Ausencia
Cereales que contengan Gluten	X	
Crustáceos o productos a base de crustáceos		
Huevos y productos a base de huevo	X	
Pescado y productos a base de pescado		
Cacahuets y productos a base de cacahuets		
Soja y productos a base de soja	X	
Leche y sus derivados	X	
Mostaza y sus derivados		
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	X	
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2		
Frutos de cascara y derivados.	X	
Apio y productos derivados		
Altramuces y productos derivados de altramuces		
Moluscos y productos derivados de moluscos		

4. Parámetros microbiológicos	
Aerobios mesofilos:	
Enterobacterias:	< 10 ufc/g
Salmonella:	
L. monocitogenes:	< 100 ufc/g
E. coli:	
S. Aureus	

5. Características del envase	Dimensiones		Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja	Bolsa	Separador
BANDEJITAS:								
*Bandeja: 18x12,50x4	18	12,50	4					
*Tapa: 18,50x 12,75x4	18,50	12,75	4					
CAJA:								
250X200X10	250	200	100	4 UNIDADES/CAJA				

6. Características del embalaje	Dimensiones palet		Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	N° Cajas Palet	N° Pisos Palet	Cajas por piso
			1200	800	1.14	334	720	12	15

7. Vida útil del producto	Duración	Lugar de indicación	Forma de indicado
	9meses	Impresa en la etiqueta	dd/mm/aa
GTIN: 8436564270450		Lugar de indicación	Impresa en la etiqueta

8. Condiciones de conservación	Temperatura de conservación	Entre -18° C y – 20° C.

9. Modo de empleo	Fermentación(*)		Horneado (*)	
Descongelación	Temperatura	Tiempo	Temperatura	Tiempo
45Min.				

Una vez descongelado no volver a congelar

(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.

10. OGM

Ausencia

11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
Valor energético	1074KJ/255Kcal
Proteínas	3.4g
Hidratos de carbono	42.0g
-de los cuales azúcares	35.0g
Grasas de las cuales	8.0g
-Saturadas	6.0g
-Monoinsaturadas	
-Polinsaturadas	
-Isómeros trans	
Fibra alimentaria	
Sal	0.05g