



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO



Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Harina de trigo, agua, almidón de maíz, azúcar, aceite de girasol, sal, conservantes (Sorbato de Potasio), contiene gluten.

Información nutricional - valor medio por 100 gr

Valor energético	309 Kcal
Proteínas	4.3 gr
Hidratos de carbono	64.40 gr
Grasas	3.5 gr
Sorbato de Potasio	<0.1 %
Gluten	contiene

Modo de conservación

Refrigerado

Requerimientos de conservación

Manteniendo a temperatura 4 a 8 °C

Caducidad

3 meses después de su fabricación

Vida mínima de entrega

1 meses después de su fabricación

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

Inexistente por no contener base animal

Características producto acabado:

Tipo de envase

Envase de plástico al vacío

Medidas del envase

L: 26.5 cm | A: 24 cm | h: 3.5 cm

Peso del envase

500 gr

Otros formatos de envase

450 gr (congelada) | 5 Kg (congelada)

Tipo de caja

Caja de cartón con 10 unidades

Medidas de caja

L: 43 cm | A: 34 cm | H: 13.5 cm

Palet

6 cajas por capa y 54 cajas por palet

Unidades por palet

540 unidades por palet

Identificaciones del Producto:

Referencia Producto

880002

Código EAN (unidad)

3760033620121

Referencia Familia

0018 (Pan, Dulces y Mantequilla)

Código EAN (caja)

3760033621050

Información adicional del Producto:

Características Microbiológicas:

TEST	Valor Normal y Tolerancia
F.A.M	< 300000 /gr.
<i>Escherichia Coli</i>	< 10 /gr.
Staph coagulase +	< 100 /gr.
Salmonella	Absente / 25gr.
Levaduras	< 1000 /gr

Características Químicas:

TEST	Contiene	Según Reglamento CE
Organismos Modificados Genéticamente	NO	Directiva 1830/2003/CE
Tratamientos Ionizantes	NO	Directiva 99/2/CE
Alergenos mayores	Gluten	Directiva 2003/89/CE
Metales pesados, pesticidas, micotoxinas	Conforme a la reglamentación vigente	

Consejos del fabricante:

- Sacar el paquete de la refrigeración 30 minutos antes de la manipulación.
- No abrir las bolsas antes de preparar el relleno las hojas se secan rápidamente.
- Después de su abertura asegurarse de cerrar bien la bolsa para evitar que se sequen las hojas.

La conservación de este producto se puede realizar en refrigeración.

Utilidades del Producto:

La Pasta Kataifi de JR puede ser utilizada para preparar una gran variedad de pasteles así como las más sabrosas especialidades saladas. Además del tradicional Kataifi y Ekmek, este tipo de hojaldre también sirve para la preparación de pequeñas raciones de kataifi con queso y jamón o con nata azucarada. Fácil y rápido de cocer, este tipo de hojaldre se dora en el horno absorbiendo el jarabe sin problemas. Este es un producto más, en la serie de opciones propuestas por la casa JR para los amantes del buen sabor.

(SOLICITEN NUESTROS RECETARIOS SI DESEAN RECIBIR MÁS INFORMACIÓN)

Datos empresa:

CODINA ALIMENTS S.L.

C/ Industria 45

Polígono Industrial Sur

08754 El Papiol (Barcelona)

Telf. 93 673.25.34 - Fax. 93 673.25.24

Web - www.codina-aliments.com

e-mail: info@codina-aliments.com

N.R.S. 12.11186/B - 40.05739/B