	FICHA TÉCNICA	Ref: 2504
	Crêpe de Manzana y Pasas, 90 g	
Doc: FT-2504	Fecha: 11/01/2021	Pág: 1/3

## DESCRIPCIÓN

Crêpe relleno de una crema con fragmentos de manzana, pasas y bebida espirituosa tipo brandy. Producto congelado.

Formato: Triangular plano.

Dimensiones aproximadas: 12 x 12 x 1'5 cm

Peso: 90 ± 3g

Etiqueta marca Jet Extramar.

## CONSERVACIÓN

Conservar a -18 °C. Si el producto se descongela debe ser utilizado, no debe ser congelado de nuevo.

## FECHA DE CONSUMO PREFERENTE

18 meses a la temperatura de conservación.

## MODO DE PREPARACIÓN


Pueden consumirse fríos o calientes.

Separar los crêpes tirando de la lámina plástica, no del crêpe.

Directamente del congelador: Microondas, Horno de convección. Descongelados: Microondas, Horno de convección o en una plancha "vuelta y vuelta"

## LOGÍSTICA

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	20 u x 90 g	Cajas	221
Peso Neto (kg)	1,8	Cajas/capa	13
Peso Bruto (kg)	2,06	Capas	17
Dimensiones (mm)	300 x 235 x 105	Unidades	4420
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	482
Bandeja	PS	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 195
Separador	PP		
Bolsa (primario)	PEBP (HDPE)		
Cinta adhesiva (sec.)	PP		

	FICHA TÉCNICA	Ref: 2504
	Crêpe de Manzana y Pasas, 90 g	
Doc: FT-2504	Fecha: 11/01/2021	Pág: 2/3

## INGREDIENTES

Crêpe (39%): Harina de trigo (GLUTEN), azúcar, mantequilla (LECHE), aceite de girasol, HUEVO líquido pasteurizado, proteína de LECHE, sal, clara de HUEVO líquida pasteurizada, aroma de vainilla, gelificantes (carragenano y harina de garrofin), dextrosa y antioxidante (citrato trisódico). Relleno (61%): Agua, azúcar, pasas (7%\*), manzana deshidratada (5%\*, contiene SULFITOS), almidón modificado de patata, dextrosa, bebida espirituosa [agua, alcoholes agrícolas rectificados, alcoholes vinícolas destilados y color (E150)], proteínas de la LECHE, caramelo [agua, jarabe de glucosa y fructosa y acidificante (ácido cítrico)], gelificantes (alginato sódico y sulfato de calcio), estabilizantes (ortofosfato sódico y difosfato sódico), espesantes (gomas xantana y guar), canela, aromas de manzana y vainilla. Un crêpe contiene 0,37g de alcohol etílico. \* porcentaje calculado sobre el relleno.

## ALÉRGENOS

Presencia de alérgenos conocida según el estado actual de nuestra información y conocimientos, de acuerdo al Reglamento (UE) 1169/2011 (**P**: presencia; **T**: posibles trazas; - : ausencia):

Gluten	<b>P</b>	Frutos de cáscara	-
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos (de gallina)	<b>P</b>	Mostaza	<b>T</b>
Pescado	-	Granos de sésamo	-
Cacahuete	-	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	<b>P</b>
Soja	<b>T</b>	Altramuces	-
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	<b>P</b>	Moluscos	-


## VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	%IR/100g	Unidad (90 g)	% IR
Energía:	874 kJ / 208 kcal	10	887 kJ / 187 kcal	9
Grasas:	8,3 g	12	7,5 g	11
de las cuales saturadas:	0,5 g	3	0,5 g	2
Hidratos de carbono:	29 g	11	27 g	10
de los cuales azúcares:	13 g	15	12 g	13
Fibra	2,0 g		1,8 g	
Proteínas	3,3 g	7	3,0 g	6
Sal	0,56 g	9	0,51 g	8

%IR: Porcentaje de la Ingesta de Referencia para un adulto medio (2000 kcal / 8400 kJ).

## DECLARACIÓN SOBRE OMG E INGREDIENTES IRRADIADOS.

El producto no contiene ingredientes procedentes de OMG ni ingredientes irradiados.

	FICHA TÉCNICA	Ref: <b>2504</b>
	Crêpe de Manzana y Pasas, 90 g	
Doc: FT-2504	Fecha: 11/01/2021	Pág: 3/3

### **CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS**

---

Los establecidos por el Reglamento CE 2073/2005 de 15 de noviembre relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

### **CODIFICACIÓN DE LOTE**

---

**AADDD** donde AA: dos últimas cifras del año de producción; DDD: día de fabricación según el calendario Juliano.