



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 755-S

FT-755
Rev.04.2021
Fecha: 22.02.2023

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto de pastelería dulce elaborado a base de masa escaldada y rellena de mix sabor nata

COMPOSICIÓN CUANTITATIVA:

INGREDIENTES:

Relleno (75%): Agua, suero de mantequilla, aceites y grasas vegetales (palmiste, coco, palma y nabina), aceite de palmiste totalmente hidrogenado, azúcar, **leche** desnatada, almidón modificado, glucosa, proteínas de la **leche**, sólidos lácteos, emulgentes (E-435, lecitina de soja, E-472b, E-433, E-472e), estabilizantes (E-407, E-460i, E-466, E-401), conservador (E-202), colorante (E-160a), sal y aromas.

Pasta petisú (25%): Huevo pasteurizado, harina de trigo, aceite de girasol refinado, agua, emulgente (lecitina de soja), sal, aroma (mantequilla), gasificantes (E-450i, E-500ii), corrector acidez (E-516), antiaglomerante (E-170) y almidón de maíz. Puede contener trazas de mostaza.

INFORMACIÓN GENERAL

Denominación de venta Profiteroles sabor nata

PRESENTACIÓN DEL EMBALAJE

Unidades /Kg	55 +/-3
Peso unidad (g)	18 +/-1
Cajas /Palet	90
Base	9
Altura	10
Dimensiones de la caja (mm)	390x259x171
Peso Caja (Kg)	4
Tipo Palet	EUROPALLET
Dimensiones Palet (altura - cm)	189
Peso Palet(Kg)	360
Peso Bolsa(gr.)	8

VIDA UTIL, CONSERVACION, USO Y CONSUMIDORES SENSIBLES

Vida útil primaria: 18 meses

Producto ultracongelado. Conservar a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar

Vida útil secundaria: 2 días desde la fecha de descongelación a temperatura de refrigeración (nevera).

Se recomienda descongelar en frigorífico 2 horas.

Condiciones de uso:

Descongelar durante 20 minutos a temperatura ambiente.

Se recomienda descongelar en frigorífico 2 horas antes de servir.

Consumidores sensibles:

Es un producto apto para todo el público en general a excepción celíacos, consumidores alérgicos o intolerantes a alguno de los ingredientes de la formula.



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 755-S

FT-755
Rev.04.2021
Fecha: 22.02.2023

INFORMACION NUTRICIONAL		PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		PARÁMETROS QUÍMICOS	
	Por 100g	Aeróbios mesófilos	50.000 ufc/g	Deoxinivalenol	500ppb
Valor energético	1.181 KJ 282 Kcal	Enterobacterias	100 ufc/g	Zearalenona	50ppb
		e. coli	10 ufc/g	Nitratos (NO3)	200mg/kg
Grasas	15 g	S. Aureus	100 ufc/g	Aflatoxina B1	2 ppb
Saturadas	8,95 g	Salmonella spp	Aus./25g	Aflatoxinas Σ(B1, B2, G1, G2)	4 ppb
Hidratos de carbono	32,01 g	L. Monocytogenes	100ufc/g	Ocratoxina A	3 ppb
Azúcares	20,2 g	B. Cereus	10.000 ufc/g	Pb	0,050ppm
Proteínas	4,82 g			Cd	0,040ppm
Sal	0,32 g			Suma de benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo(b)fluoranteno y criseno	1 ppb atropina 1ppb escopolamina
				Acrilamidas	300ppm

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	Presencia	Trazas	Ausencia
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	●		
Crustáceos y productos a base de crustáceos			●
Moluscos y productos a base de moluscos			●
Huevos y productos a base de huevo	●		
Pescado y productos a base de pescado			●
Cacahuets y productos a base de cacahuets			●
Soja y productos a base de soja	●		
Leche y sus derivados productos lácteos (incl. Lactosa)	●		
Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia, y productos derivados.			●
Apio y productos derivados			●
Mostaza y productos derivados		●	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.			●
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/Kg o 10mg/litro expresado como SO ₂			●
Altramuces y productos a base de altramuces.			●

* Trazas procedentes de la materia primera (harina). No hay manipulación de mostaza en nuestras instalaciones



FICHA TÉCNICA PRODUCTO

PROFITEROLES SABOR NATA ELALCON
CÓDIGO: 755-S

FT-755
Rev.04.2021
Fecha: 22.02.2023

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (OGM)

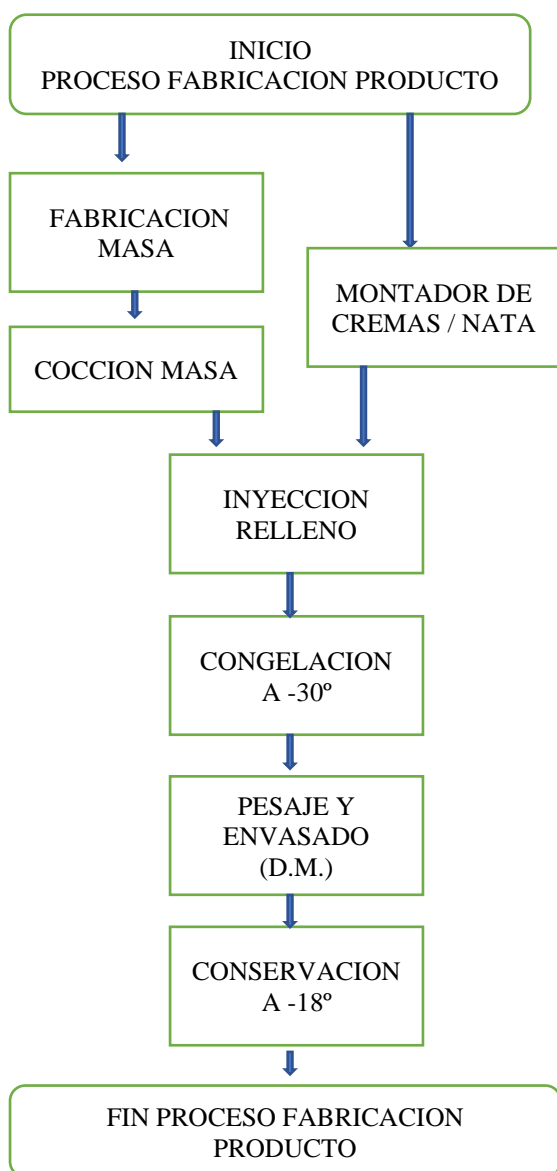
De acuerdo con el Reglamento CE1829/2003 los productos de ELALCON **no** han sido elaborados con materias primas de origen genéticamente modificado (**OGM**). Esta información está basada en la documentación suministrada por nuestros proveedores.

De acuerdo con el Reglamento CE 1830/2003 el producto no requiere etiquetado específico adicional.

IRRADIACIÓN

El producto no ha sido tratado con radiación ionizante y no contiene ingredientes irradiados, no se requiere etiquetado específico establecido en la Directiva comunitaria 1999/2.

CONTROL DEL PROCESO Y DE LA CALIDAD



Fabricación masa:

Cantidad materia prima.

Montadora de nata:

Cantidad de materia prima.

Cocción masa:

Temperatura y tiempo de cocción

Inyección relleno:

Cantidad de relleno +/- 75%

Congelación rápida:

Verificación temperatura a -30º

Pesaje:

Comprobación peso y bolsas.

Cámara de conservación:

Verificación temperatura a -18º