	FICHA TÉCNICA	Ref: 1986
	Roll de Chocolate, 50 g	
Doc: FT-1986	Fecha: 11/01/2021	Pág: 1/2

DESCRIPCIÓN

Crêpe relleno de una crema de chocolate. Producto congelado.

Formato: Cilíndrico cerrado por los dos lados.

Dimensiones aproximadas: 9 x 3 x 3 cm Peso: 50 ± 3g

Etiqueta marca Geland.

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


Directamente del congelador a la freidora (170-180 °C, 4-5 min) o al horno (180 °C, 4-5 min). Dejar reposar 3-5 minutos antes de consumir. Sugerencia: Conseguirá una textura crujiente y caliente en el exterior y fría y cremosa en el interior con el aceite a 190 °C durante 2 min. Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar.

LOGÍSTICA

Caja		Palet	
Unidades x peso (g) / unidad	54 u x 50 g	Cajas	196
Peso Neto (kg)	2,7	Cajas/capa	14
Peso Bruto (kg)	2,84	Capas	14
Dimensiones (mm)	287 x 213 x 111	Unidades	10584
Materiales:		Tipo	Europeo / madera
Caja (secundario)	Cartón	Peso Bruto (kg)	584
Bolsa (primario)	PEBP (HDPE)	Dimensiones (cm)	120 x 80 x 172
Cinta adhesiva (sec.)	PP		
GTIN-13 (EAN13): 8421064201202		GS1-128: (01)08421064201202(15)aammdd(10)lote	

INGREDIENTES

Crêpe (60%): Harina de trigo (GLUTEN), agua, suero de LECHE en polvo, HUEVO líquido pasteurizado, clara de HUEVO líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (40%): Agua, crema de chocolate (52%*, azúcar, cacao desgrasado en polvo, aceite de girasol, pasta de AVELLANA, emulgente: lecitina de SOJA, aroma de vainilina), azúcar, proteína de la LECHE, almidón modificado de patata, sal, gelificantes (alginato sódico y sulfato de calcio), estabilizantes (fosfato y difosfato sódico),

	FICHA TÉCNICA	Ref: 1986
	Roll de Chocolate, 50 g	
Doc: FT-1986	Fecha: 11/01/2021	Pág: 2/2

espesantes (gomas xantana y guar), aroma de vainilla. Contenido en cacao: 12%*. * 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	P	Frutos de cáscara	P
Crustáceos	-	Apio	-
Huevos (de gallina)	P	Mostaza	T
Pescado	-	Granos de sésamo	-
Cacahuete	-	Sulfitos (> 10mg/kg o L)	-
Soja	P	Altramuces	-
Leche y productos lácteos (incl. Lactosa)	P	Moluscos	-

VALORES NUTRICIONALES

Cantidad de producto:	100 g	%IR/100g	Unidad (50 g)	% IR*
Energía:	1037 kJ / 246 kcal	12	518 kJ / 123 kcal	6
Grasas:	7,6 g	11	3,8 g	5
de las cuales saturadas:	0,2 g	1	0,1 g	1
Hidratos de carbono:	36 g	14	18 g	7
de los cuales azúcares:	12 g	13	5,8 g	6
Fibra	0,5 g		0,3 g	
Proteínas	6,8 g	14	3,4 g	7
Sal	0,64 g	11	0,32 g	5

%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.

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.