

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO



Descripción: Panqueque americano

Peso: 35 g por tortita

Dimensiones: Ø85 ± 5 x 9,5 ± 0,5

Aspecto: Panqueque jaspeado amarillo / marrón claro

Olor: Característico de panqueques, ligeramente de vainilla

Sabor: Característico de panqueques, ligeramente de vainilla

Consistencia: El panqueque es elástico y está completamente horneado

USO

Como postre dulce o plato principal

INGREDIENTES

Agua, harina de **TRIGO**, **HUEVO** entero (15%), azúcar, aceite de colza, polvo de suero, leche entera en polvo, sal, gasificante (difosfato disódico, bicarbonato de sodio), aromas.

ALÉRGENOS

Contiene: Cereales y productos que contienen gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o cepas híbridas), huevo y leche.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético KJ / Kcal	843 KJ/ 201 kcal
Grasas	6.3 g
de las cuales saturadas	0.9 g
Hidratos de carbono	29 g
de los cuales azúcares	8.3 g
Fibra	g
Proteínas	5.8 g
Sal	g

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Marrón, amarillo jaspeado.

Olor: Específico crepe

Sabor: Específico crepe, dulce

Consistencia: Masa elástica para crepes horneada

Dimensiones: Ø 160 x 3,5

INSTRUCCIONES DE USO

Vapor combinado

Precalentar el horno: ventilador 180°C/ calor arriba y abajo 200°C. Rocíe una bandeja para hornear con agua, extiéndala los crepes sobre ella y calentar durante unos 5 minutos en la rejilla del medio.

Microondas

Coloque las crepes congeladas sin la lámina de plástico en un plato apto para microondas y cubrelo. Calentar a 650 watts. 1 crepe = 1 min., 2 crepes = 1 min.30 seg., 3 crepes = 2 min

Sartén

Descongele las crepes unos 30 min. a temperatura ambiente. Calentar con un poco de aceite en una sartén antiadherente a fuego medio durante 1 minuto por cada lado.

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Análisis microbiológico	Unidad	Valor orientativo	Valores de Advertencia
Recuento total:	ufc/g	1x10 ⁵	-
Enterobacterias:	ufc/g	1x10 ²	1x10 ³
Eschericha coli:	ufc/g	1x10 ¹	1x10 ²
Estafilococos coagulasa positivos:	ufc/g	1x10 ²	1x10 ³
Bacillus cereus:	ufc/g	1x10 ²	1x10 ³
Salmonela:	25 g	-	no detectable en 25gr
Listeria:	25 g	-	1x10 ²

CONSERVACIÓN

Temperatura de almacenamiento recomendada menos 18 °C

VIDA ÚTIL

18 meses

EMBALAJE

Peso neto unidad de venta:

500 g

Peso bruto unidad de venta:

544 g

Dimesiones (largo, ancho, alto):

35mm x 190mm x 190mm

Número EAN

4016287032203