

## FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

# ECLAIRS DE CHOCOLATE

### IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

---



**Descripción:** Hojaldre alargado, elaborado con pasta de hojaldre de nata y relleno de una mezcla de crema pastelera bávara, con una cobertura a base de chocolate con leche.

**Cantidad:** 30 unidades

**Apto para:** Vegetarianos

### INGREDIENTES

---

**Leche** semidesnatada, azúcar, chocolate con **leche** 9% [azúcar, **leche** entera en polvo, manteca de cacao, masa de cacao, **lactosa**, emulgente (lecitina de **soja** E322), aroma natural de vainilla], **huevos**, aceites y grasas vegetales (palma, coco, colza), harina de **trigo**, almidón modificado, agua, jarabe de glucosa, chocolate 1% [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de **soja** E322), aroma natural de vainilla], nata, proteínas de la **leche**, estabilizante (carregenanos E407), colorante (carotenos. E160a), aroma natural, sal, emulgente (mono y diglicéridos de ácidos grasos E471).

### ALÉRGENOS

---

Para alérgenos, ver ingredientes en **NEGRITA**  
Puede contener frutos secos

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL

---

Información Nutricional por 100 gr.

Valor energético kJ / Kcal	1119 kJ / 267 Kcal
Grasas	13 g
de las cuales saturadas	7.6 g
Hidratos de carbono	33 g
de los cuales azúcares	24 g
Fibra	0.5 g
Proteínas	4.8 g
Sal	0.20 g

## INSTRUCCIONES DE USO

---

Saque la cantidad deseada de éclairs congelados del paquete y déjelos descongelar: aproximadamente 2 a 3 horas a temperatura ambiente o aproximadamente 6 horas en el refrigerador. Los éclairs están listos para servir.

No descongelar en el microondas.  
No volver a congelar una vez descongelado.

## PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

---

Organismo	
TVC	<1000000 /g
Coliforms	<10000 /g
E-Coli	<100 /g
Staphylococcus aureus	<1000 /g
Yeast	<5000 /g
Moho	<5000 /g
Salmonella	Ausente /25 g
Listeria monocytogenes	<100 /g

## CONSERVACIÓN

---

Conservar a -18°C

## VIDA ÚTIL

---

Desde su producción: 18 meses