


Producto	Pancakes congelados, 4 kg
Ingredientes	<p>Ingredientes: Masa 100%: harina de trigo, agua, azúcar, huevo entero, suero de leche entera natural, polvo de hornear (bicarbonato de sodio), sal, regulador de la acidez (ácido cítrico), aceite de girasol, espesante (goma xantana).</p> <p>Alergenos: harina de trigo, suero de leche entera natural, huevo entero</p>
Valor Nutricional	<p>Valor nutricional: 220 Kcal/ 920 KJ</p> <p>Lípidos – 4.0 g Grasas saturadas – 0.33 g Ácidos Grasos Trans – 0 g Grasas Monoinsaturadas – 0.54 g Grasas Poliinsaturadas – 0.39 g Colesterol – 51.06 mg Carbohidratos – 40.0 g Azúcares Totales – 16.17 g Proteína – 6.0 g Sodio – 565.0 mg Sal – 0.76 g</p>
Requisitos físicos y químicos	<p>⚠ contenido permitido (mg / kg): no más que</p> <p>plomo – 0.5 mg/kg arsénico – 0.15 mg/kg cadmio – 0.07 mg/kg mercurio – 0.015 mg/kg</p>
Requisitos microbiológicos	<p>⚠ coliformes no permitidos en 1.0 g ⚠ patógenos incluyendo Salmonella no permitidos en 25 g ⚠ Recuento aerobio mesófilo y opcionalmente anaeróbico no más de 1×10^3 ⚠ Staphylococcus aureus no permitido en 1.0 g ⚠ Hongos no más de 50 g</p>
Embalaje	
Duración	<p>Almacenar en congelador a -18°C. Guarde en el congelador. ¡No vuelva a congelar después de descongelar!</p>
Condiciones de transporte y almacenamiento	<p>⚠ en $-0,39^{\circ}\text{F}$ (-18°C) o menor - 365 días, fecha de durabilidad mínima indicada en el lateral del paquete ⚠ en $39,2^{\circ}\text{F}$ (4°C) - 24 horas</p>
Consumidores:	<p>A todos los grupos de consumidores. Calentar para ser consumido.</p>
Instrucciones de Uso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sin descongelar, poner en un plato, calentar en un horno Microondas por 30 – 40 segundos a 800W 2. Sin descongelar, calentar en un Sartén por 5 – 7 minutos añadiendo una película de aceite. Ponga la tapa, si lo desea. 3. Sin descongelar, calentar en horno convencional por 5 – 10

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Fecha emision: 08.08.2013.

Página: 2

Versión: 1

	<p>minutos a 220° C</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Descongele en el refrigerador a +2+ 6 °C durante 2 - 3 horas, luego caliéntelo en una máquina para hacer panqueques durante 2 - 3 min. 5. Descongele en el refrigerador a + 2 + 6 °C por 2 - 3 horas, luego caliéntelo en un horno de convección a 30 - 40% de humedad y 160 - 180⁰C por 1 - 2 min.
<p>Marcado</p>	<ul style="list-style-type: none"> ⤴ duracion ⤴ marca de inspección veterinaria (oval: PL24015501 EC) ⤴ símbolo "e"