

Nombre:	“Crepelatier” crepes con leche condensada. 6 kg
Ingredientes:	Ingredients: pastelería: agua, harina fina de trigo , suero natural, ovoproductos, aceite de girasol, azúcar, sal, levadura química (bicarbonato sódico), corrector de acidez (ácido cítrico); relleno: leche condensada hervida con azúcar (leche entera, leche desnatada, azúcar (sacarosa), preparación enzimática "Galactasa"), espesante (almidón de maíz).
Información nutricional:	Energía: 180 Kcal/ 750 KJ Grassas – 4.5 g De las cuales saturadas – 1.52 g Grasas trans – 0 g monosaturadas – 1.24 g polinsaturadas – 1.54 g colesterol– 24.25 mg carbohidratos– 30.0 g azucar 12.21 g Proteínas – 4.0 g Sodio – 190.55 mg Sal – 0.25 g
Requisitos físicos y químicos:	⚡ ☐ contenido de plomo en mg/kg: no más de 0,5 mg/kg
Requisitos microbiológicos:	⚡ ☐ coliformes no permitidos en 1.0 ⚡ ☐ patógenos incl. Salmonella no permitida en 25 ⚡ ☐ Recuento viable total не более 1x10³// Recuento de aerobios mesófilos y, opcionalmente, anaeróbicos no más de 1x10³ ⚡ ☐ St. aureus no permitido en 1.0 ⚡ ☐ Hongos No más de 50
Empaquetado:	
Consúmase antes de:	Almacenar a – 18°C con humedad relativa (75±5)% por no más de 12 meses a partir de la fecha de producción.
Condiciones de transporte y almacenamiento:	⚡ ☐ en -0,39°F (-18°C) y menos – 365 días, fecha de duración mínima indicada en el frente del paquete ⚡ ☐ No se debe volver a congelar después de descongelar.
Aplicación de consumo:	A un amplio grupo de consumidores, con excepción de los lactantes y niños hasta los 3 años.
Método de preparación del producto para el consumo por parte del consumidor:	Producto listo para comer. Antes de comer, descongele o caliente usando cualquier método de calentamiento. Tenga cuidado, puede estar caliente.
Calificación:	⚡ ☐ vida útil ⚡ ☐ símbolo "e"  ⚡ utilización estándar

	 embalaje mixto  comida
--	---