

Especificación del producto



Crepes, ±50g

Congelado

Nombre:

Crepes simples, congelados

Ingredientes:

Leche desnatada, harina de **trigo**, aceite vegetal (palma, coco), **huevo**, azúcar, sal, gasificantes (E341, E500).

Versión 2, 600186; 01-03-2022

Información nutricional

Materia prima %

Agua	37
Harina de trigo	31
Aceite de palma	12
Huevo	10
Mezcla de leche en polvo	7
- leche desnatada en polvo	(72)
- aceite de coco	(28)
Azúcar	3
Sal	<2
Agentes elevadores (E341, E500)	<2

Pautas de preparación:

Retire el producto del embalaje.

Microondas (800W): Coloque 1 crepe en un plato apto para microondas y caliente durante unos 80 segundos.

Horno (180°C): Precalentar el horno a 180°C. Coloque 1 crepe en un plato a prueba de horno y caliente durante aproximadamente 3-4 minutos.

Sartén: derretir un poco de mantequilla en la sartén. Calentar 1 panqueque durante aproximadamente 2 minutos a temperatura moderada. Gire regularmente

Información de almacenamiento:

Período de validez desde la producción: 24 meses a -18°C como máximo.

No vuelva a congelar después de descongelar. Una vez descongelado, mantener refrigerado a un máximo de 7°C y consumir en un plazo de 24 horas.

Versión 2, 600186; 01-03-2022

Alérgenos					
"+" = presente					
"- " = ausente					
"?" = rastros posibles					
01	+	Gluten	08	+	Leche (incl. lactosa)
02	-	Crustáceos	09	-	Chiflado
03	+	Huevos	10	-	Apio
04	-	Pescado	11	-	Mostaza
05	-	Cacahuetes	12	-	Sésamo
06	-	Soy	13	-	Dióxido de azufre y sulfitos como SO ₂ (>10 mg/kg o >10 mg/l)
07	-	Moluscos	14	-	Altramuz

Valores nutricionales			
	100g		Por porción (1 panqueque)
		Gamas	
Energía (kJ/kcal)	1145/275		575/140
Grasa (g)	15.2	+/- 1,19g / 100g	7.6
<i>de las cuales saturadas (g)</i>	7.7	+/- 1,19g / 100g	3.9
<i>de los cuales mono insaturados (g)</i>	5.7	+/- 1,19g / 100g	2.9
<i>de los cuales poliinsaturados (g)</i>	1.7	+/- 1,19g / 100g	0.9
Carbohidratos (g)	28.0	+/- 3g / 100g	14.0
<i>de los cuales azúcares (g)</i>	6.4	+/- 3g / 100g	3.2
Fibra dietética (g)	1.0	+/- 3g / 100g	0.5
Proteína (g)	6.2	+/- 2g / 100g	3.1
Sal (g)	0.53	+/- 0,5g / 100g	0.26

Versión 2, 600186; 01-03-2022

Especificaciones organolépticas del producto acabado	
Apariencia:	Crepes planas redondos grandes.
Gusto:	Sabor típico de crepe horneado. No se permiten sabores desagradables ni rancidez.
Olor:	Un aroma típico de tortitas horneadas con notas harinosas y un aroma mantecoso.
Textura:	Una textura de consumo corto típica de las crepes. Una sensación de boca húmeda, no seca.
Color:	Marrón dorado claro, un lado más oscuro que el otro.

Valores microbiológicos		
Parámetro	Inicio de la vida útil (ufc/g)	Fin de la vida útil (ufc/g)
Recuento aeróbico total	<1.000	<1.000.000
Levadura	<1.000	<1.000
Molde	<1.000	<10.000
Enterobacteriaceae (30°C)	<100	<1.000
Staphylococcus aureus	<100	<100
Bacillus cereus	<100	<1.000
Salmonella	Ausente en 25g	Ausente en 25g
Listeria monocytogenes	Ausente en 25g	<100

Información general:

No OGM

Todos los productos, fabricados para Alacruz Canarias S.L., están garantizados para ser producidos sin OMG (Directiva CE 1829/2003 y 1830/2003) sobre la base de la información presentada por nuestros proveedores.

Irradiación

Nuestros productos no fueron sometidos a tratamiento de radiación, ni contienen ingredientes, tratados con radiación.

Metales pesados

Los productos cumplen con la legislación europea vigente para los niveles máximos permitidos de metales pesados (directiva CE 1881/2006).

Versión 2, 600186; 01-03-2022