

Producto:	Pioninos Surtidos	
Descripción del Producto	Pastelitos artesanos de textura agradable y fresca compuestos por finas láminas de bizcocho calado en almíbar, enrollados con distintos rellenos formando un cilindro y coronados en cinco sabores	
1. Ingredientes		
	<u>Bizcocho</u>: harina de TRIGO, azúcar, HUEVO, emulgentes E-475, E-471, LECHE desnatada en polvo, gasificantes E-450, E-500. <u>Crema pastelera</u>: LECHE, azúcar, harina de TRIGO, vainillina, canela. <u>Calado</u>: Agua y azúcar. <u>Crema y yema de huevo</u>: crema (azúcar, almidón modificado, suero de leche en polvo, lactosa, dextrosa, aceite de palma totalmente hidrogenado, aceite de coco, sal, colorantes E-160b, E-101, E-160a, E-120, aromas y enzimas), yema de huevo (azúcar, huevo, agua, jarabe de glucosa, almidón modificado, colorante E-160b) Azúcar quemado <u>Crema de mascarpone</u>: Mix Lacteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), mascarpone (leche entera en polvo, dextrosa, leche desnatada en polvo, nata en polvo, lactosa, proteínas de leche, aromas) <u>Cacao en polvo</u>: cacao, manteca de cacao, dextrosa, almidón de trigo, azúcar, grasas vegetales, vainillina. <u>Crema de yogur</u>: Mix lacteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), preparado de yogur [azúcar, yogur desnatado en polvo (15%), dextrosa, suero de leche en polvo, gelatina de cerdo, almidón modificado, aroma natural, espesante (goma garrofín), leche desnatada en polvo, acidulante (ácido cítrico) <u>Crema de dulce de leche</u> : Mix lácteo 75% (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), dulce de leche (leche en polvo 26%, leche desnatada 1%, azúcar, jarabe de glucosa, aroma) <u>Relleno chocolate</u>: mix lácteo (agua, grasas vegetales de palmiste y coco, azúcares, leche desnatada y ovoproductos pasteurizados), chocolate [azúcar, cacao desgrasado 30%, gelatina de cerdo, antiaglomerante (carbonato cálcico)] <u>Crema pastelera de chocolate</u>: crema pastelera (leche, azúcar, harina de trigo, canela, vainilla), chocolate negro (mínimo cacao 72,1%) [pasta de cacao, azúcar, manteca de cacao, emulgente (lecitina de soja), vainillina]. <u>Brillo</u>: jarabe de glucosa-fructosa, agua, azúcar <u>Cobertura blanca</u>: azúcar, grasas vegetales hidrogenadas y parcialmente hidrogenadas (aceite de semilla	

	de palma), suero de leche en polvo, leche en polvo desnatada, emulgente (lecitina de soja), Cobertura negra: azúcar, grasa vegetal, cacao desgrasado en polvo, emulgente (lecitina de soja) y (vainillina).						
	<u>Cobertura negra:</u> Azúcar, grasa vegetal totalmente hidrogenada (palmiste), cacao desgrasado en polvo (6.0%), almidón de maíz, suero de leche en polvo, aceites vegetales (girasol, palma), fibra de cacao, emulgentes (E 322, E 492) y aroma.						
2. Características Físicas del Producto							
Peso Masa	Relleno	Peso Total	Largo	Ancho	Grosor	Unid. Caja	
Pionino yogurt: 5gr Pionino choco: 5gr Pionino tiramisú: 5gr Pionino dulce: 5gr Pionino yema: 5gr	Pionino yogurt: 9gr Pionino choco: 9gr Pionino tiramisú: 6gr Pionino dulce: 8gr Pionino yema: 12gr	Pionino yogurt: 14 Pionino choco: 14 Pionino tiramisú: 11 Pionino dulce: 13 Pionino yema: 17	3cm	2.9cm	8cm	24	
3. Alérgenos					Presencia	Ausencia	
Cereales que contengan Gluten					X		
Crustáceos o productos a base de crustáceos							
Huevos y productos a base de huevo					X		
Pescado y productos a base de pescado							
Cacahuets y productos a base de cacahuets							
Soja y productos a base de soja					X		
Leche y sus derivados					X		
Mostaza y sus derivados							
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo					X		
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones de 10 mg/kg o litro expresado en SO2							
Frutos de cascara y derivados.					X		
Apio y productos derivados							
Altramuces y productos derivados de altramuces							
Moluscos y productos derivados de moluscos							
4. Parámetros microbiológicos							
Aerobios mesófilos:							
Enterobacterias:			< 10 ufc/g				
Salmonella:							
L. monocitogenes:			< 100 ufc/g				
E. coli:							
S. Aureus							
5. Características del envase							
Dimensiones	Largo	Ancho	Alto	Tipo de Caja		Bolsa	Separador
BANDEJITAS: *Bandeja: 18x12,50x4 *Tapa: 18,50x 12,75x4	18 18,50	12,50 12,75	4 4				
CAJA: 600x400x140	600	400	170	Ultra			
6. Características del embalaje							
Dimensiones palet	Largo	Ancho	Alto	Peso (Kg)	Nº Cajas Palet	Nº Pisos Palet	Cajas por piso
	1200	800	1.14	334	24X27=648	6	4
7. Vida útil del producto							
Duración		Lugar de indicación			Forma de indicado		
6meses		Impresa en la etiqueta			dd/mm/aa		
GTIN: 8436564270450		Lugar de indicación			Impresa en la etiqueta		
8. Condiciones de conservación							
Temperatura de conservación			Entre -18º C y – 20º C.				
9. Modo de empleo							
Descongelación	Fermentación(*)		Horneado (*)				
	Temperatura	Tiempo	Temperatura		Tiempo		
45Min.							

Una vez descongelado no volver a congelar	(*) Los tiempos y temperaturas indicados son orientativos.
10. OGM	
Ausencia	

11. TABLA INFORMACIÓN NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	VALOR MEDIO POR CADA 100 G.
Valor energético	1074KJ/255Kcal
Proteínas	3.4g
Hidratos de carbono	42.0g
-de los cuales azúcares	35.0g
Grasas de las cuales	8.0g
-Saturadas	6.0g
-Monoinsaturadas	
-Polinsaturadas	
-Isómeros trans	
Fibra alimentaria	
Sal	0.05g