



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Pasta Kataifi " Kanaki " 450gr



Composición y conservación:

Ingredientes básicos

Harina de trigo, agua, grasas vegetales, sal, conservante (sorbato de potasio < 0,1%), **contiene gluten**

Información nutricional - valor medio por 100 gr

Valor energético	298 Kcal
Proteínas	8 a 9 gr
Hidratos de carbono	61.90 gr
Grasas	1.1 gr
Sorbato de Potasio	< 0.1 %
Gluten	contiene

Modo de conservación

Refrigerado o Congelado

Requerimientos de conservación

Manteniendo a temperatura (mirar inf.adicional)

Caducidad

18 meses después de su fabricación

Vida mínima de entrega

2 meses después de su fabricación

N.R.S. (Número de Registro Sanitario)

Inexistente por no contener base animal

Características producto acabado:

Tipo de envase

Caja de cartón

Medidas del envase

L: 32 cm | A: 10.5 cm | h: 5 cm

Peso del envase

450 gr

Otros formatos de envase

500 gr (fresca) | 5 Kg

Tipo de caja

Caja de cartón con 12 unidades

Medidas de caja

L: 34 cm | A: 22.3 cm | H: 31.5 cm

Palet

9 cajas por capa y 55 cajas por palet

Unidades por palet

660 unidades por palet

Identificaciones del Producto:

Referencia Producto

980010

Código EAN (unidad)

5201063001613

Referencia Familia

0018 (Pan, Dulces y Mantequilla)

Código EAN (caja)

25201063001631

Información adicional del Producto:

Características Químicas:

TEST	Valor Normal y Tolerancia	Método de Test
pH	6.30 - 6.50	pH Metro

Características Microbiológicas:

TEST	Valor Normal y Tolerancia
Levaduras	< 800 /gr
Coliformes	< 100 /gr
Monocitogenos Listeria	Absente / 25 gr
Salmonella SPP	Absente / 25 gr
<i>Staphylococcus aureus</i>	Absente / 1 gr
<i>Escherichia Coli</i>	Absente / 1 gr

!!! ATENCIÓN A LAS ADVERTENCIAS DEL FABRICANTE !!! La Pasta Kataifi se tiene que descongelar siempre en su envase sin abrir. Una vez descongelado, el producto no debe ser nuevamente congelado

La conservación de este producto se puede realizar en refrigeración o en congelación, permitiendo de esta manera alargar la vida del producto, mirar la tabla siguiente:

Para su conservación	Vida útil	Periodo de descongelación
En nevera	Hasta 2 semanas	15 minutos
Congelador (-6° C)	Hasta 1 meses	1 hora
Congelador (-12° C)	Hasta 3 meses	1 hora y media
Congelador (-18° C)	Hasta la fecha caducidad	2 horas

Utilidades del Producto:

La Pasta Kataifi de Kanaki puede ser utilizada para preparar una gran variedad de pasteles así como las más sabrosas especialidades saladas. Además del tradicional Kataifi y Ekmek, este tipo de hojaldre también sirve para la preparación de pequeñas raciones de kataifi con queso y jamón o con nata azucarada. Fácil y rápido de cocer, este tipo de hojaldre se dora en el horno absorbiendo el jarabe sin problemas. Este es un producto más, en la serie de opciones propuestas por la casa Kanaki para los amantes del buen sabor.

(SOLICITEN NUESTROS RECETARIOS SI DESEAN RECIBIR MÁS INFORMACIÓN)

Datos empresa:

CODINA ALIMENTS S.L.

C/ Industria 45

Polígono Industrial Sur

08754 El Papiol (Barcelona)

Telf. 93 421 36 65 - Fax. 93 296 72 15

Web - www.codina-aliments.com

e-mail: info@codina-aliments.com

N.R.S. 12.11186/B - 40.05739/B