

COULANT

Una delicia de Pastinova



COULANT chocolate



Integraciones Panaderas S.L.
Ptje. dels Til·lers. S/N
Ap. de correos 22 - 08390
Montgat (Barcelona)
Tel. 93 469 49 63
Fax. 93 469 04 24
www.pastinova.com
pastinova@pastinova.com



3
calentar en el microondas
a 800/850W
35-45 segundos hasta la
erupción del relleno



2
sacar el petifú



1
Sacar el coulan del
congelador



| | |
|---------------|--|
| PRODUCTO: | Coulant de Chocolate |
| CÓDIGO: | ++TG33 |
| INGREDIENTES: | Pasta y manteca de cacao, azúcar, huevo pasteurizado, mantequilla, harina de trigo, nata, emulgente (lecitina) y aroma de vainilla. Puede contener trazas de frutos secos. |

Coulant

FORMATO: Petitfour

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Producto congelado con nitrógeno.
Temperatura de congelación: $\leq -18^{\circ}\text{C}$
No volver a congelar una vez descongelado.

CONTROL DE CALIDAD:

Control de materias primas.
Análisis de puntos críticos en el proceso de fabricación.
Análisis microbiológico de cada lote de fabricación.

RECOMENDACIONES:

A/ Sacar el coulant del envoltorio y dejar descongelar en la nevera como mínimo durante 3-4 horas. Una vez descongelado, calentar en el microondas a potencia media (696W) durante 20-25 segundos.

B/ Sacar el coulant del envoltorio y calentar en el microondas a potencia (800-850 W) durante 40 segundos hasta la erupción del relleno.

Nota: Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de microondas usado. Las instrucciones se han realizado con un microondas de 1200 W de potencia.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Peso aprox. del producto al envasar: 85-90 gr.
Diámetro aprox.: 6,5 cm.
Altura aprox. 3,5 cm.
Caducidad: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASADO:

Cada pastelito va colocado encima de un patifu blanco y a su vez dentro de una caja de color blanca.

Unidades caja: 12
Máster/nivel: 8
Masters/palet: 80
(Palet EUR.)

Cajas/caja máster: 2
Niveles/palet: 10
Unidades/palet: 1.920

ETIQUETADO:

Cada caja tanto la blanca como la máster lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

Caja máster:
Descripción
Número de lote
Caducidad
Unidades por caja
Medidas de conservación
Código ITF-14
Fabricado por

Caja Blanca:
Peso
Descripción
Número de lote
Caducidad
Ingredientes
Código EAN-13
Medidas conservación
Fabricado por
Nº de etiqueta