



Manga Pastilena (Manguilena)

CÓDIGO: ++TG27

FORMATO: Manga pastelera

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO:

Producto congelado con nitrógeno.
Temperatura de congelación: <= -18°C
No volver a congelar una vez descongelado.

CONTROL DE CALIDAD:

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

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Peso medio del producto: 1.000 gr
Medidas: Bolsa cónica, largo aproximado 50 cm.

INGREDIENTES:

Harina de trigo, azúcar, aceite girasol, huevo pasteurizado, agua, dextrosa, almidón de maíz y de patata, sacarosa, sal, antiapelmazante (sulfato cálcico), colorantes (carbonato de sodio y tartracina), gasificantes (difosfato disódico y carbonato de sodio), corrector acidez (carbonato cálcico) y aromas. Puede contener trazas de frutos secos.

MODO DE EMPLEO:

Descongelar la manga pastelera hasta que adquiera una textura líquida. A continuación llenar los moldes e introducir en el horno a 190°C durante 15 minutos aproximadamente.
Caducidad: 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

ENVASADO:

Las mangas para pastilenas van colocadas dentro de una caja de cartón.

Unidades/caja:	1 x 7	Cajas/nivel:	9
Cajas/palet	72	Niveles/palet	8
Unidades/palet:	504	(Palet EUR.)Nº de etiqueta	

ETIQUETADO:

Cada caja lleva una etiqueta termoadhesiva que informa de:

Peso	Ingredientes
Descripción	Código EAN-13
Número de lote	Medidas conservación
Caducidad	Fabricado por



INTEGRACIONES PANADERAS SL
Pje dels Til·lers. S/N - Ap. de correos 22
08390 Montgat (Barcelona)
Tel. Ventas 93 469 49 63
Fax. 93 469 04 24
Internet: <http://www.pastinova.com>
E-Mail: pastinova@pastinova.com