

**Código: 101502 HERRADURA CACAO 155 G**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de pastelería.

**Código EAN-13: 8410532086403**

**Código EAN-14: 18410532086400**

## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>155</b>	<b>255</b>	<b>53</b>	-



## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (23,9%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja, girasol y coco; agua, emulgentes: E-471 y lecitinas; acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos); crema con cacao y sabor a AVELLANA (21%)(azúcar, grasa vegetal de palma y girasol; cacao desgrasado en polvo, almidón modificado de patata, emulgente: lecitina de SOJA, pasta de AVELLANAS, aroma, vainillina); agua, sal y agente de tratamiento de la harina: E-920.

## 3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

### 3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, mm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
<b>1706</b>	<b>798</b>	<b>96</b>	<b>12</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>50</b>	<b>7,750</b>	<b>8,100</b>	<b>396</b>	<b>286</b>	<b>140</b>

Caducidad: **300** DIAS

## 4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (°C)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
<b>25-30</b>	-	-	-	<b>180</b>	<b>24-26</b>

**OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER ENTRE -18 °C y -25 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR**

1º DESCONGELAR 25-30 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 24-26 min

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>2047</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>491</b>
Grasas (g)	<b>30,1</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>13,8</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>47,7</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>13,3</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>2,6</b>
Proteínas (g)	<b>6,5</b>
Sal (g)	<b>1,2</b>

**Código: 101502 HERRADURA CACAO 155 G**

**Código EAN-13: 8410532086403**

**Código EAN-14: 18410532086400**

## 6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		X
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	TRAZA	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	TRAZA	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	TRAZA	
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS	X	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	TRAZA	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2	TRAZA	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X

**\* Verificar siempre la declaración de alergenios en el etiquetado de los envases de nuestros productos**

  
**MONBAKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U.**  
**NIE: A-31025778**  
**Avda. de Pamplona, 59**  
**31192 Mutilva ( Navarra )**

Fdo: David Novo Garza  
Dpto. de Calidad