

**Código: 101616 HERRADURA CABELLO 165G**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de pastelería.

**Código EAN-13: 8410532086717**
**Código EAN-14: 18410532086714**


## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>165</b>	<b>255</b>	<b>52</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, cabello de ángel (25,8%)(pulpa de calabaza, azúcar, jarabe de glucosa y fructosa; espesantes: almidón modificado de maíz y E-410; acidulante: E-330, conservadores: E-202 y E-223 (SULFITOS); aroma, agua); margarina (22,5%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja, girasol y coco; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos, emulgentes: lecitinas y E-471); agua, sal, agente de tratamiento de la harina: E-920.

## 3.- CARACTERISTICAS 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>846</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>8,250</b>	<b>8,600</b>	<b>396</b>	<b>286</b>	<b>140</b>
Caducidad:	<b>300</b>	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>1679</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>402</b>
Grasas (g)	<b>22</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>11</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>45,1</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>20</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>1</b>
Proteínas (g)	<b>5,3</b>
Sal (g)	<b>1,05</b>

**Código: 101616 HERRADURA CABELLO 165G**

**Código EAN-13: 8410532086717**

**Código EAN-14: 18410532086714**

## 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	TRAZA	
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	TRAZA	
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	X	
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.**  
 NIF: A-31025778  
 Avda. de Pamplona, 59  
 31192 Mutilva ( Navarra )

Fdo: David Novo Garza  
Dpto. de Calidad