

**Código: 101458 MINI MUFFIN COPOS AZUCAR 30G**

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de pastelería.

**Código EAN-13: 8410532065422**
**Código EAN-14: 18410532065429**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>30</b>	-	-	<b>52</b>



## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, azúcar, agua, aceite vegetal de nabina, HUEVO en polvo, copos de azúcar (3,3%), almidón modificado, gasificantes: E-450 y E-500; sal, aroma, colorante: carotenos.

## 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>1574</b>	<b>327</b>	<b>128</b>	<b>8</b>	<b>16</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>72</b>	<b>2,160</b>	<b>2,400</b>	<b>229</b>	<b>194</b>	<b>194</b>
Caducidad:	<b>360</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>50</b>	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR 50 min

## 5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 5 ufc/g</b>	Valor Energético kJ/100g	<b>1583</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>	Valor Energético kcal/100g	<b>378</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</b>	Grasas (g)	<b>17,2</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>	de las cuales Saturadas (g)	<b>1,8</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>	Hidratos de Carbono (g)	<b>49,9</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>	de los cuáles Azúcares (g)	<b>28,0</b>
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteinas (g)	<b>5,5</b>
		Sal (g)	<b>1,2</b>

**Código: 101458 MINI MUFFIN COPOS AZUCAR 30G**

**Código EAN-13: 8410532065422**

**Código EAN-14: 18410532065429**

## 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	X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X
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