

Código: 101495 CRESTA DE CACAO CON AVELLANAS 95G UTZ MB

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de pastelería.

Código EAN-13: 8410532065927

Código EAN-14: 18410532065924



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
95	110	95	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, 24,4% margarina (grasas y aceites vegetales de palma, soja y girasol; agua, emulgente: mono y diglicéridos de ácidos grasos; sal, acidulante: ácido cítrico, conservador: sorbato potásico, aromas, colorante: beta-caroteno), 19,9% crema al cacao con AVELLANAS [azúcar, aceite vegetal de girasol, 1,4% cacao desgrasado en polvo, 1,2% pasta de AVELLANA, almidón modificado, grasa vegetal de palma, emulgente: E-322 (lecitina de girasol) y aromas]; agua, sal y agente de tratamiento de la harina: L-cisteína. Decoración: HUEVO líquido, azúcar, 1,5% escamas de sucedáneo de chocolate (azúcar, masa de cacao, cacao desgrasado en polvo, emulgente: lecitina de colza, agente de recubrimiento: goma laca).

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
1847	649	104	13	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
60	5,700	6,050	396	286	140
Caducidad:	270	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)
25-30	-	-	-	180	20-22

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 20-22 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Listeria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1873
Valor Energético kcal/100g	449
Grasas (g)	26,8
de las cuales Saturadas (g)	11,8
Hidratos de Carbono (g)	44,5
de los cuáles Azúcares (g)	16,2
Fibra Alimentaria (g)	2,9
Proteínas (g)	5,9
Sal (g)	1,03

Código: 101495 CRESTA DE CACAO CON AVELLANAS 95G UTZ MB

Código EAN-13: 8410532065927

Código EAN-14: 18410532065924

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

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad