

Código: 101527 TRIANGULO CREMA 130G

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8410532070662
Código EAN-14: 18410532070669


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
130	140	145	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno de crema y cabello de ángel (30,2%)[cabello de ángel (14,16%)(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); crema pastelera (4,4%)(agua, azúcar, almidón modificado de patata: E-1414, suero de LECHE, estabilizante: E-401, grasa vegetal de coco, dextrosa, sal, conservador: E-202, aroma, antiaglomerante: E-516, colorantes: E-171, E-160a y E-160c)]; margarina (20,9%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos, jarabe de glucosa-fructosa); agua, azúcar, HUEVO líquido, levadura, sal, HUEVO en polvo, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgentes: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizante: E-481, dextrosa, grasa de palma, harina de CEBADA malteada y enzimas (contiene GLUTEN).

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
1706	740	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
55	7,150	7,500	396	286	140
Caducidad:	180	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)
20-25	-	-	-	180	19-21

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

1º DESCONGELAR 20-25 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 19-21 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	1657
Valor Energético kcal/100g	397
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	11
Hidratos de Carbono (g)	42,2
de los cuáles Azúcares (g)	17
Fibra Alimentaria (g)	1,5
Proteínas (g)	5,6
Sal (g)	1,25

Todos los productos suministrados por el GRUPO MONBAKE cumplen con la Legislación Alimentaria vigente

Código: 101527 TRIANGULO CREMA 130G

Código EAN-13: 8410532070662

Código EAN-14: 18410532070669

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)	X	
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