

**Código: 100092 TRICANTINO MIXTO 100GR 42 UD**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

**Código EAN-13: 8435048248978**

**Código EAN-14: 28435048248972**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>100</b>	<b>120</b>	<b>100</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Relleno jamón y QUESO (30%) [agua, fiambre de cerdo (6.5%)(carne de cerdo (63%), agua, fécula patata, sal, dextrosa, LACTOSA, proteína de SOJA, estabilizantes: E450; E407; E412; E415 y E410, aromas, potenciador del sabor: E621, antioxidante: E316, conservador: E250, colorante: E120), QUESO en polvo (6%)(espesante: almidón modificado de maíz, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, grasa vegetal de palma, estabilizante: E401, sal), pimienta blanca molida], harina de TRIGO, margarina [aceites y grasas vegetales: palma; SOJA y girasol, agua, emulgente: E471, acidulante: E330, conservador: E202, aromas, colorante: carotenos], agua, azúcar, HUEVO líquido, levadura, sal, HUEVO en polvo, derivado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E451], GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E472e y E471, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920, estabilizante: E481, dextrosa, harina de CEBADA, enzimas. Decoración: semilla de SÉSAMO, HUEVO pasteurizado.

## 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>2100</b>	<b>493</b>	<b>104</b>	<b>13</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>42</b>	<b>4,200</b>	<b>4,550</b>	<b>294</b>	<b>392</b>	<b>150</b>

Caducidad:	<b>180</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>20-25</b>	-	-	-	<b>180</b>	<b>18-20</b>

**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 18-20 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>1466</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>352</b>
Grasas (g)	<b>22,3</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>10,2</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>28,9</b>
de los cuales Azúcares (g)	<b>4,8</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>7,2</b>
Sal (g)	<b>1,26</b>

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

**Código:** **100092 TRICANTINO MIXTO 100GR 42 UD**

**Código EAN-13:** **8435048248978**

**Código EAN-14:** **28435048248972**

## 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	X	
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	X	
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