

Código: 101589 BELLDUT 52G

Denominación Legal: Bollería ultracongelada. Pastelería ultracongelada.

Código EAN-13: 8410532086670
Código EAN-14: 18410532086677


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
52	-	-	33

2.- INGREDIENTES

Masa: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal (palma, antioxidantes: E-304, E-306 y E-330); aceite vegetal de girasol, dextrosa, levadura, harina de SOJA, suero de la LECHE en polvo, gasificantes: E-450 y E-500; sal, emulgentes: E-471 y E-481; LECHE desnatada en polvo, colorante: E-160a y aroma. Cobertura (15%): azúcar, agua, jarabe de glucosa, jarabe de azúcar invertido, emulgentes: E-471 y E-322; espesantes: E-415, E-410 y E-412; aroma.

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
1829	285	120	15	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
36	1,870	2,210	400	300	120
Caducidad:	365	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)
15-20	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR 15-20 min A TEMPERATURA AMBIENTE

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	1679
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	402
Escherichia Coli	Ausencia / 25g	Grasas (g)	22,8
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	10,5
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	42,7
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	13,5
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteínas (g)	5,6
		Sal (g)	1,0

Código: 101589 BELLDUT 52G

Código EAN-13: 8410532086670

Código EAN-14: 18410532086677

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		X
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