

**Código: 101590 BELLDUT CACAO 60 G**

Denominación Legal: Bollería ultracongelada. Pastelería ultracongelada.

**Código EAN-13: 8410532086687**
**Código EAN-14: 18410532086684**


## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>60</b>	-	-	<b>33</b>

## 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: E160a y aroma. Cobertura 26%: Azúcar, grasa vegetal de coco y palmiste; cacao desgrasado en polvo (2,4%), LECHE en polvo, aromas, estabilizante: E-492 y emulgente: E-322.

## 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>1679</b>	<b>320</b>	<b>120</b>	<b>15</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>36</b>	<b>2,160</b>	<b>2,500</b>	<b>390</b>	<b>290</b>	<b>110</b>

 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)
<b>15-20</b>	-	-	-	-	-

**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 MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 5 ufc/g</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</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>1950</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>466</b>
Grasas (g)	<b>29,8</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>17,6</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>42,4</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>15,5</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>6,3</b>
Sal (g)	<b>0,75</b>

**Código: 101590 BELLDUT CACAO 60 G**

**Código EAN-13: 8410532086687**

**Código EAN-14: 18410532086684**

## 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