

Código: 101595 BERLINA CREMA 90G

Denominación Legal: Bollería ultracongelada. Pastelería ultracongelada.

Código EAN-13: 8410532086700
Código EAN-14: 18410532086707


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
90	-	-	47

2.- INGREDIENTES

MASA: Harina de TRIGO, agua, grasa vegetal de palma, azúcar, aceite vegetal de girasol, levadura, dextrosa, almidón de TRIGO, gasificantes: E-450 y E-500; sal, albúmina de HUEVO en polvo, estabilizantes: E-412, E-415 y E-466; emulgentes: E-471, E-481 y E-472e; suero de LECHE en polvo, colorante: E-160a y LECHE desnatada en polvo. RELLENO (27,8%): agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, almidón modificado: E-1442, grasa vegetal de palma, almidón de TRIGO, sal, acidulante: E-330, aroma, emulgente: E-435 y colorantes: E-171 y E-160a. Cobertura (11,1%): azúcar, grasa vegetal de coco y palmiste; suero de LECHE en polvo, cacao desgrasado en polvo (0,6%), LECHE en polvo, LACTOSA, almidón, aromas y emulgente: lecitina de SOJA.

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
1785	334	88	11	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
36	3,240	3,570	390	290	160
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)
60-75	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR 60-75 min

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	1504
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	360
Escherichia Coli	Ausencia / 25g	Grasas (g)	12,6
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	5,3
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	54,3
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	21,9
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteínas (g)	6,5
		Sal (g)	1

Código: 101595 BERLINA CREMA 90G

Código EAN-13: 8410532086700

Código EAN-14: 18410532086707

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		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