

**Código: 101601 MINI BELLDUT 16G**

Denominación Legal: Producto de bollería frito congelado.

**Código EAN-13: 8410532065354**
**Código EAN-14: 18410532065351**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>16</b>	<b>550</b>	-	-



## 2.- INGREDIENTES

Masa: harina de TRIGO, aceite de palma, agua, azúcar, margarina (grasa y aceites vegetales de palma y colza; agua, zumo de limón); levadura, sal, emulgentes: E-471, E-472e y E-481; gluten de TRIGO, gasificantes: E-450i y E-500ii; dextrosa, estabilizante: E-412, suero de LECHE en polvo y LACTOSA. Decoración (5,6%): azúcar y grasa vegetal de palma. Glaseado (1,7%): agua, azúcar, jarabe de glucosa, aroma y espesante: E-415.

## 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>1808</b>	<b>249</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>120</b>	<b>1,920</b>	<b>2,200</b>	<b>400</b>	<b>300</b>	<b>137</b>

Caducidad:	<b>540</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>60</b>	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR 60 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>17770</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>424</b>
Grasas (g)	<b>25</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>13</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>44</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>11</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>5,3</b>
Sal (g)	<b>1,4</b>

Código: **101601 MINI BELLDUT 16G**

Código EAN-13: **8410532065354**

Código EAN-14: **18410532065351**

## 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