

**Código: 101640 MINI BERLINA CACAO AVELLANAS 25 G**

Denominación Legal: Producto de bollería frito congelado.

**Código EAN-13: 8410532068331**

**Código EAN-14: 18410532068338**

## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO



Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>25</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>37</b>

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno de chocolate y AVELLANA (24%) (azúcar, aceite de colza, AVELLANAS (13%), LECHE desnatada en polvo, chocolate (9%) (cacao desgrasado en polvo, pasta de cacao, azúcar), emulgente: lecitina de SOJA, aroma natural de vainilla), aceites vegetales (colza, palma), agua, HUEVOS, azúcar, MANTEQUILLA, decoración (dextrosa, almidón de TRIGO, grasa de palma), gluten de TRIGO, levadura, sal, emulgente E471, colorante E160a, antioxidante E300, malta de TRIGO.

## 3.- CARACTERÍSTICAS 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>1830</b>	<b>302</b>	<b>56</b>	<b>7</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>175 aprox.</b>	<b>4,370</b>	<b>5,130</b>	<b>400</b>	<b>300</b>	<b>240</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 A TEMPERATURA AMBIENTE

2º EL PRODUCTO UNA VEZ DESCONGELADO TIENE UNA VIDA UTIL DE 3 DIAS ALMACENADO A Tª AMBIENTE.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 5 ufc/g</b>	Valor Energético kJ/100g	<b>1.788</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>	Valor Energético kcal/100g	<b>428</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</b>	Grasas (g)	<b>24</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>	de las cuales Saturadas (g)	<b>8,5</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>	Hidratos de Carbono (g)	<b>45</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>	de los cuáles Azúcares (g)	<b>19</b>
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteínas (g)	<b>6,8</b>
		Sal (g)	<b>0,72</b>

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

**Código: 101640 MINI BERLINA CACAO AVELLANAS 25 G**

**Código EAN-13: 8410532068331**

**Código EAN-14: 18410532068338**

## 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	X	
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