

Código: 101641 MINI BERLINA FRUTOS ROJOS 25 G

Denominación Legal: Producto de bollería frito congelado.

Código EAN-13: 8410532068348
Código EAN-14: 18410532068345


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

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

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno de frutos rojos (24%) (puré de frutos rojos (35%) (frambuesa 71,4%, arándano 14,3%, mora 14,3%), agua, jarabe de glucosa-fructosa de TRIGO, azúcar, espesante E1442, aroma, conservante E202), aceites vegetales (colza, palma), agua, HUEVOS, azúcar, MANTEQUILLA, topping (dextrosa, almidón de TRIGO, aceite de palma), gluten de TRIGO, levadura, sal, emulgente E471, colorante E160a, antioxidante E300, malta de TRIGO.

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
1830	302	56	7	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
175 aprox.	4,370	5,130	400	300	240
Caducidad:	540	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	-	-	-	-	-

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	< 10 5 ufc/g
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.349
Valor Energético kcal/100g	323
Grasas (g)	14
de las cuales Saturadas (g)	6,6
Hidratos de Carbono (g)	42
de los cuales Azúcares (g)	12
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	5,4
Sal (g)	0,7

Código: 101641 MINI BERLINA FRUTOS ROJOS 25 G

Código EAN-13: 8410532068348

Código EAN-14: 18410532068345

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
ANHIDRÍDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO ₂		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