

Código: 101699 SUKRE 70GR

Denominación Legal: Producto de bollería frito congelado.

Código EAN-13: 8410532068249

Código EAN-14: 18410532068246

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
70	-	98	35

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, aceites y grasas vegetales parcialmente hidrogenadas (palma, palmiste, refinado girasol), agua, azúcar (8,5%), HUEVO líquido pasteurizado, levadura, emulgentes (E471, E481, E475, E472e), gluten de TRIGO, sal, dextrosa, gasificantes (E450i, E500ii), espesantes (E466, E412), LACTOSA, conservador E200, colorante E160a, aromas, antioxidantes (E330, E306).

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
2064	326	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
40	2,800	3,120	393	298	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)
40	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A TEMPERATURA AMBIENTE 40 min.

2º EL PRODUCTO, UNA VEZ DESCONGELADO, CONSUMIR EN UN PLAZO DE 2 DIAS.

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	1.708
Valor Energético kcal/100g	408
Grasas (g)	26
de las cuales Saturadas (g)	16
Hidratos de Carbono (g)	36
de los cuáles Azúcares (g)	10,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,8
Sal (g)	1,1

Código: 101699 SUKRE 70GR

Código EAN-13: 8410532068249

Código EAN-14: 18410532068246

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	TRAZA	
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