

Código: 102314 CROISSANT CURVO MARGARINA 110

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8410532052347
Código EAN-14: 18410532052344

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
110	-	-	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (29,8%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja y girasol; jarabe de glucosa-fructosa, agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, aromas, colorante: carotenos y conservador: E-202); agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgentes: E-472e y E-471; dextrosa, agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; grasa de palma, harina de CEBADA malteada, estabilizante: E-481, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiaglomerante: E-551); HUEVO en polvo y enzimas (contiene GLUTEN).

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
1702	577	64	8	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
75	8,250	8,700	400	290	210

Caducidad:	180	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)
-	28	70	120-150	180	16-17

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

1º FERMENTAR A 28 °C - 70% HR DURANTE 120-150 min

2º HORNEAR A 120-150 °C DURANTE 180 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1847
Valor Energético kcal/100g	443
Grasas (g)	27,4
de las cuales Saturadas (g)	13,9
Hidratos de Carbono (g)	39,3
de los cuáles Azúcares (g)	5,9
Fibra Alimentaria (g)	2,2
Proteínas (g)	8,7
Sal (g)	0,93

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

Código: 102314 CROISSANT CURVO MARGARINA 110

Código EAN-13: 8410532052347

Código EAN-14: 18410532052344

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	TRAZA	
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	TRAZA	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2	TRAZA	
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