

Código: 103279 MINI BRIOCHE 20G

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de pastelería.

Código EAN-13: 8410532065491
Código EAN-14: 18410532065498

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
20	50	50	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO (harina de TRIGO, acidulante E-300), agua, azúcar, margarina no hidrogenada (aceites y grasas vegetales (palma, coco, girasol), agua, emulgente E-471, lecitinas), sal (0,2%), acidulante E-330, conservador E-202, aromas, colorante E-160a), levadura, sal, HUEVO, mejorante (harina de TRIGO, emulgente E-472e, harina de SOJA, antiaglomerante E-170, estabilizante E-341i, antioxidante E-300 y enzimas [TRIGO]), moscatel (mosto de uva, alcohol vínico, SULFITOS), aroma de limón (sustancias aromáticas naturales y sustancias aromatizantes), HUEVO en espray.

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
1990	105	40	8	5

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
100	2,000	2,200	416	316	230
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)
15	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR 15 min

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	2.270
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	542
Escherichia Coli	Ausencia / 25g	Grasas (g)	16
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	8,5
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	85
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	31
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteínas (g)	9,5
		Sal (g)	1

Código: **103279 MINI BRIOCHE 20G**

Código EAN-13: **8410532065491**

Código EAN-14: **18410532065498**

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	X	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS	TRAZA	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	X	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	TRAZA	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES	TRAZA	
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	X	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	TRAZA	
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	TRAZA	
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS	TRAZA	
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	X	
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	TRAZA	
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	TRAZA	

*** Verificar siempre la declaración de alergen 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