

Código: 103311 MAGDALENA SIN GLUTEN BETINA 2UDX24

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de pastelería.

Código EAN-13: 8435048246516
Código EAN-14: 28435048246510


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
35	70	170	50

2.- INGREDIENTES

Aceite de girasol alto oleico, HUEVO pasteurizado, almidón de maíz, azúcar, almidón de tapioca, humectante: E422, jarabe de glucosa y fructosa, harina de SOJA, albúmina de HUEVO, estabilizante: E415, gasificantes: E450, E500, emulgente: E471, sal, aroma, conservadores: E200, E282.

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
1890	180	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
48	1,680	1,720	400	280	145
Caducidad:	365	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)
45	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR SIN RETIRAR DE SU ENVASE 45 min A Tª AMBIENTE.

2º CONSUMIR ANTES DE DOS DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	1.909
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	457
Escherichia Coli	Ausencia / 25g	Grasas (g)	26
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	3,6
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	51
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	6,2
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteinas (g)	3,8
		Sal (g)	0,33

Código: 103311 MAGDALENA SIN GLUTEN BETINA 2UDX24

Código EAN-13: 8435048246516

Código EAN-14: 28435048246510

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