

**Código: 105085 NAPOLITANA CACAO 130**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

**Código EAN-13: 8410532049910**

**Código EAN-14: 18410532049917**



## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>130</b>	<b>160</b>	<b>47</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina (22,6%)(aceites y grasas vegetales de palma, SOJA y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos, jarabe de glucosa-fructosa); crema con cacao y sabor a AVELLANA (21,1%)[azúcar, grasa vegetal de palma y girasol; cacao desgrasado en polvo (2,9%), almidón modificado de patata, emulgente: E-322 (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANAS, aroma, vainillina]; agua, azúcar, levadura, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgente: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizador: E-481, emulgente: E-472e, dextrosa, grasa de palma, harina de CEBADA malteada, HUEVO en polvo y enzimas (contiene GLUTEN).

## 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
<b>1702</b>	<b>798</b>	<b>64</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>90</b>	<b>11,700</b>	<b>12,150</b>	<b>400</b>	<b>290</b>	<b>210</b>
Caducidad:	<b>180</b>	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)
-	<b>28</b>	<b>70</b>	<b>105-120</b>	<b>180</b>	<b>17-20</b>

**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 105-120 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 17-20 min

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	-
Enterobacterias	-
Escherichia Coli	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>1832</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>439</b>
Grasas (g)	<b>25</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>12</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>45,2</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>15</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>7,2</b>
Sal (g)	<b>0,93</b>

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

**Código: 105085 NAPOLITANA CACAO 130**

**Código EAN-13: 8410532049910**

**Código EAN-14: 18410532049917**

## 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	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	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