

Código: **105092 NAPOLITANA MIXTA 130 G**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: **8410532049934**

Código EAN-14: **18410532049931**



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
130	135	60	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, fiambre de cerdo (22,19%)(agua, paleta de cerdo, fécula de patata, sal, proteína de SOJA, proteína de cerdo, especias, estabilizantes: E-451, E-450, E-407 y E-410; dextrosa, suero de LECHE, antioxidantes: E-301, E-331 y E-316; conservador: E-250, aroma, potenciador del sabor: E-621 y colorante: E-120); margarina (19,53%)(aceites y grasas vegetales de palma, soja y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos y jarabe de glucosa-fructosa); agua, preparado LÁCTEO (12,12%)(QUESO, sólidos LÁCTEOS, grasa vegetal de palma, estabilizantes: E-1422 y E-1420; sales fundentes: E-452, E-450, E-431 y E-339; sal, aroma, corrector de acidez: E-330, conservador: E-202 y estabilizante: E-415); azúcar, levadura, sal, derivado LÁCTEO (derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E-451 y antiaglomerante: E-551); GLUTEN de trigo, emulgentes: E-472e y E-471; agentes de tratamiento de la harina: E-300 y E-920; estabilizante: E-481, 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
1565	874	88	11	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
72	9,360	9,710	396	286	140
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	105-120	180	17-20

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	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1598
Valor Energético kcal/100g	383
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	33,4
de los cuales Azúcares (g)	5,6
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	8,1
Sal (g)	1,45

Código: 105092 NAPOLITANA MIXTA 130 G

Código EAN-13: 8410532049934

Código EAN-14: 18410532049931

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	TRAZA	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		X
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	TRAZA	
ANHIDRÍDO 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