

Código: 107810 BAGUETTE CEREALES 290G

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: 8410532065095
Código EAN-14: 18410532065092

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
290	480	185	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, mezcla de semillas (12,6%)(linaza marrón, linaza dorada, semillas de mijo, semillas de girasol y granos de SÉSAMO); mezcla de cereales (2,2%)(copos de AVENA, salvado de TRIGO, harina de CENTENO y malta negra de CEBADA); levadura, sal, emulgentes: E-472e y lecitina de SOJA; harina de CENTENO, agente de tratamiento de la harina: E-300.

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
2051	285	28	7	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
30	8,700	9,470	593	393	290
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)
20 - 25	-	-	-	190	17-20

OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º DESCONGELAR 20 - 25 min

2º HORNEAR A 190º C DURANTE 17-20 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 6 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	1211
Enterobacterias	< 10 4 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	287
Escherichia Coli	< 10 2 ufc/g	Grasas (g)	3,8
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	0,5
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	49,4
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	4,3
		Fibra Alimentaria (g)	8,4
		Proteínas (g)	9,5
		Sal (g)	1,4

Código: 107810 BAGUETTE CEREALES 290G

Código EAN-13: 8410532065095

Código EAN-14: 18410532065092

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)	TRAZA	
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