

Código: 107844 BAGUETTINA CEREALES 130G

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: 8410532065262

Código EAN-14: 18410532065269

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
130	260	165	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, mezcla de semillas (7.9%)(linaza marrón, linaza dorada, semillas de mijo, semillas de girasol y granos de SÉSAMO); mezcla de cereales (4.4%)(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.- 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
2051	325	28	7	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
78	10,140	10,910	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)
15 - 20	-	-	-	190	14- 17

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

1º DESCONGELAR 15 - 20 min

2º HORNEAR A 190º C DURANTE 14- 17 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 6 ufc/g
Enterobacterias	< 10 4 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1211
Valor Energético kcal/100g	287
Grasas (g)	3,8
de las cuales Saturadas (g)	0,5
Hidratos de Carbono (g)	49,4
de los cuáles Azúcares (g)	4,3
Fibra Alimentaria (g)	8,4
Proteínas (g)	9,5
Sal (g)	1,4

Código: 107844 BAGUETTINA CEREALES 130G

Código EAN-13: 8410532065262

Código EAN-14: 18410532065269

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