

ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

 Página:
 1/2

 Fecha:
 01-08-18

 Nº Revisión:
 0

Código: 107845 BARRA CEREALES 235G

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

 Código EAN-13:
 8410532011900

 Código EAN-14:
 18410532011907

1 CARACTERI	STICAS DE LA F	PIEZA	EN CO	NGELADO
		_	. ,	

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./ Anchura (mm)	Altura (mm)
235	360	185	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, mezcla cereales (7,6%)(salvado de TRIGO, harina de CENTENO, copos de AVENA y malta negra de CEBADA); mezcla de semillas (6,2%)(linaza marrón, semillas de girasol y granos de SÉSAMO); levadura, sal, gluten de TRIGO, 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
2300	387	32	8	4

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
45	10,575	11,325	593	393	260
Caducidad:	365	DIAS			

4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
15-20	-	-	•	180	20-23

OBSERVACIONES:

PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 $^{\circ}$ C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º DESCONGELAR 15-20 min.

2º HORNEAR A 180º C DURANTE 20-23 min.

_

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO 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	1253
Valor Energético kcal/100g	298
Grasas (g)	6.9
de las cuales Saturadas (g)	0.9
Hidratos de Carbono (g)	45.9
de los cúales Azúcares (g)	2.1
Fibra Alimentaria (g)	6.2
Proteinas (g)	9.8
Sal (g)	1.55

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









ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página: 2/2

Revisión Alergenos

09/03/2020

Código: 107845 BARRA CEREALES 235G

 Código EAN-13:
 8410532011900

 Código EAN-14:
 18410532011907

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	Х	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		Х
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		Х
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		Х
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		Х
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	Х	
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		Х
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		Х
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		Х
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO	Х	
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2		Х
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		Х

^{*} Verificar siempre la declaración de alergenos en el etiquetado de los envases de nuestros productos

MONBYLKE GRUPO EMPRESARIAL S.A.U. NIF: A-31025778 Avda. de Pamplona, 59 31192 Mutilva (Navarra)

Fdo: David Novo Garza Dpto. de Calidad





