

Código: 110092 NAPOLITANA MIXTA FERMENTADA 130 G 45 UD

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8435048248794
Código EAN-14: 28435048248798


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

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

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno (34,5%) [fiambre de paleta cocida (64,5%) (agua, carne de cerdo (35,5%), almidón, sal, proteína vegetal: SOJA, proteína animal: cerdo, estabilizantes: E451; E450 y E407, azúcar: dextrosa, suero de LECHE, antioxidantes: E301; E331 y E316, aromas, conservador: E250, potenciador del sabor: E621, colorante natural: E120), preparado LÁCTEO (35,5%) (QUESO (15%) y sólidos LÁCTEOS, almidón, grasa vegetal: palma y girasol, almidones modificados: E1422 y E1420, sales de fundido: E452, E450, E341, E339, sal, aroma, corrector de acidez: E330, conservador: E202, estabilizante: E415)], margarina [aceites y grasas vegetales: palma; SOJA y girasol, agua, emulgente: E471, acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: carotenos], agua, azúcar, levadura, GLUTEN de TRIGO, emulgente: E472e, dextrosa, antioxidante: E300, enzimas, agente de tratamiento de la harina: E920, sal, HUEVO en polvo, derivado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E451, antiaglomerantes: E551].

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
2130	466	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
45	5,850	6,200	294	392	220

 Caducidad: **120** 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)
20-30	-	-	-	170	25-28

OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER ENTRE -18 °C y -25 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1º DESCONGELAR 20-30 min

2º HORNEAR A 170 °C DURANTE 25-28 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)	-
Proteínas (g)	8,1
Sal (g)	1,45

Código: 110092 NAPOLITANA MIXTA FERMENTADA 130 G 45 UD

Código EAN-13: 8435048248794

Código EAN-14: 28435048248798

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 SO ₂		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