

Código: 101530 TRIANGULO MIXTO 135 G

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8410532052279

Código EAN-14: 18410532052276

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./ Anchura (mm)	Altura (mm)
135	145	110	-



2.- INGREDIENTES

Agua, harina de TRIGO, margarina (21,08%)(aceites y grasas vegetales de palma, SOJA y girasol; agua, emulgente: E-471, acidulante: ácido cítrico, conservador: E-202, aromas, colorante: carotenos, jarabe de glucosa-fructosa); fiambre de cerdo (7,5%)(carne de cerdo, agua, fécula patata, sal, dextrosa, LACTOSA, proteína de SOJA, estabilizantes: E-450, E-407, E-412, E-415 y E-410; aromas, potenciador del sabor: E-621, antioxidante: E-316, conservador: E-250 y colorante: E-120); QUESO en polvo (6,7%)(espesante: almidón modificado de maíz, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, QUESO en polvo, grasa vegetal de palma, estabilizante: E-401 y sal); azúcar, HUEVO líquido, levadura, sal, HUEVO en polvo, 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; pimienta blanca molida, estabilizante: E-481, dextrosa, grasa de palma, harina de CEBADA malteada, HUEVO en polvo y enzimas (contiene GLUTEN).

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
1706	702	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
50	6,750	7,100	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)
20-25	-	-	-	180	19-21

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

1º DESCONGELAR 20-25 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 19-21 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	1447
Valor Energético kcal/100g	347
Grasas (g)	22
de las cuales Saturadas (g)	11
Hidratos de Carbono (g)	29,8
de los cuáles Azúcares (g)	5,3
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,6
Sal (g)	1,33

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

Código: 101530 TRIANGULO MIXTO 135 G

Código EAN-13: 8410532052279

Código EAN-14: 18410532052276

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	
ANHIDRIDO 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