

**Código:** **113012 BOLLO SUIZO 30 U**

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de pastelería.

**Código EAN-13:** **8435048201904**

**Código EAN-14:** **28435048201908**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>60</b>	<b>150</b>	<b>90</b>	<b>50</b>

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, azúcar, agua, HUEVO pasteurizado, levadura, margarina vegetal (grasa vegetal refinada: palma y aceite vegetal refinado: girasol, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, conservador: E200, antioxidantes: E306 y E304i, aromas y colorante: E160a), GLUTEN de TRIGO, enternecedor bollería [harina de TRIGO, gluten de TRIGO, emulgente: E471, estabilizante: E466 y enzimas (soporte TRIGO)], humectante (agua, emulgentes: E471 y E472e, corrector de acidez: E334, conservadores: E260, E262ii y E200), mejorante bollería (GLUTEN de TRIGO, emulgente: E471 y E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300 y enzimas), sal y conservador: E282.

## 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
<b>1860</b>	<b>161</b>	<b>64</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>30</b>	<b>1,800</b>	<b>2,198</b>	<b>392</b>	<b>294</b>	<b>220</b>

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)
<b>30</b>	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A Tª AMBIENTE DURANTE 30 min.

2º UNA VEZ DESCONGELADO, CONSUMIR EN UN PLAZO MAXIMO DE 1 DIA.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 5 ufc/g</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>1.474</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>350</b>
Grasas (g)	<b>9,8</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>4,3</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>53,7</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>12</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>11</b>
Sal (g)	<b>0,83</b>

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

**Código: 113012 BOLLO SUIZO 30 U**

**Código EAN-13: 8435048201904**

**Código EAN-14: 28435048201908**

## 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	TRAZA	
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	TRAZA	
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	TRAZA	
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