

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)
60	150	90	50

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
1860	161	64	8	8

3.2- Características de la caja

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

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	< 10 5 ufc/g	Valor Energético kJ/100g	1.474
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g	Valor Energético kcal/100g	350
Escherichia Coli	Ausencia / 25g	Grasas (g)	9,8
Staphylococos	<10 2 ufc/g	de las cuales Saturadas (g)	4,3
Salmonella	Ausencia/25g	Hidratos de Carbono (g)	53,7
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g	de los cuáles Azúcares (g)	12
		Fibra Alimentaria (g)	-
		Proteínas (g)	11
		Sal (g)	0,83

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