

Código: 113281 NAPOLITANA CACAO EN CREMA YLISTO 90 GR 24 U

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8435048232113

Código EAN-14: 28435048232117



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
90	160	80	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema de cacao con avellanas 21% (azúcar, aceites vegetales de palma y girasol, cacao desgrasado en polvo 13%, almidón modificado, emulgente: E322, pasta de AVELLANAS 1%, grasa vegetal de palma, aroma natural: vainilla, aroma), margarina (grasa vegetal de palma y aceites vegetales de coco y girasol, agua, emulgente: E471, acidulante: E330, aroma: MANTEQUILLA, conservador: E202, colorante: E160aii), agua, brillo (jarabe de glucosa y fructosa de maíz, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), HUEVO pasteurizado, azúcar, fideo chocolate 2,6% (azúcar, pasta de cacao, manteca de cacao, emulgente: E322 (lecitina de SOJA), agente de recubrimiento: E904), levadura, preparado mejorante (harinas de TRIGO y CEBADA malteada tostada; GLUTEN de TRIGO, antiapelmazante: E170i; emulgente: E472e (palma y/o colza); espesantes: goma xantana, goma guar y goma garrofin; dextrosa de maíz, enzimas (alfaamilasa, xilanasa)), LECHE en polvo, sal, mejorante en polvo (GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E471 y E472e, dextrosa, antiaglomerante: E170, antioxidante: E300 y enzimas (TRIGO)).

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
1940	256	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
24	2,160	2,457	392	294	150
Caducidad:	270	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)
120	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A TEMPERATURA AMBIENTE DURANTE 2 HORAS, EN MICROONDAS (1 min EN DESCONGELACION) O EN HORNO (2-3 min A UNOS 200º).
2º EN LOS TRES CASOS, EL PRODUCTO ESTA APTO PARA EL CONSUMO DURANTE 1 DIA ALMACENADO A TEMPERATURA AMBIENTE. EN CASO DE ALMACENAR EN REFRIGERACION, EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 2 DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.893
Valor Energético kcal/100g	453
Grasas (g)	26
de las cuales Saturadas (g)	10
Hidratos de Carbono (g)	47,9
de los cuáles Azúcares (g)	23
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,0
Sal (g)	0,52

Código: 113281 NAPOLITANA CACAO EN CREMA YLISTO 90 GR 24 U

Código EAN-13: 8435048232113

Código EAN-14: 28435048232117

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	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	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		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