

Código: 11930 NAPOLITANA CACAO CREMA 110G FERMENTADA

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8410532067174

Código EAN-14: 18410532067171



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
110	125	55	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema de cacao 19,9% (azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo, almidón (maíz), grasa vegetal (palma), emulgente: E322 (girasol), pasta de AVELLANA, aroma), margarina vegetal (grasa vegetal: palma, aceite vegetal: girasol y/o soja totalmente refinada, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, aromas, colorante: E160a), agua, azúcar, levadura, sal, mejorante panario (emulgente: E471; E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300, enzimas), gluten de TRIGO. Bañado con HUEVO.

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
2150	440	64	8	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
56	6,160	6,570	392	294	250

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)
30	-	-	-	175	18

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 175º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER DURANTE 18 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO. NO ES NECESARIO PINTAR EL PRODUCTO.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	1.637
Valor Energético kcal/100g	393
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	10,0
Hidratos de Carbono (g)	38
de los cuáles Azúcares (g)	14
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,1
Sal (g)	0,76

Código: 11930 NAPOLITANA CACAO CREMA 110G FERMENTADA

Código EAN-13: 8410532067174

Código EAN-14: 18410532067171

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	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		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