

**Código: 11933 NAPOLITANA CREMA 115G FERMENTADA**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

**Código EAN-13: 8410532067181**

**Código EAN-14: 18410532067188**



## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>115</b>	<b>125</b>	<b>55</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema pastelera 25,1% [agua, crema pastelera (azúcar, espesante: almidón modificado patata: E1414; E401, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal: palma, aromas, sal, colorante: E160a(iv))], 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
<b>2150</b>	<b>458</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>56</b>	<b>6,440</b>	<b>6,850</b>	<b>392</b>	<b>294</b>	<b>250</b>
Caducidad:	<b>270</b>	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>40</b>	-	-	-	<b>175</b>	<b>18-20</b>

**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 40 min.

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

3º COCER DURANTE 18-20 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	<b>&lt;10 2 ufc/g</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>1.239</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>297</b>
Grasas (g)	<b>17</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>7,9</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>30</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>4,6</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>5,0</b>
Sal (g)	<b>0,67</b>

**Código: 11933 NAPOLITANA CREMA 115G FERMENTADA**

**Código EAN-13: 8410532067181**

**Código EAN-14: 18410532067188**

## 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)	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		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