

Código: 13202 MINI ENSAIMADA 40G

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: 8410532067600

Código EAN-14: 18410532067607



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
40	-	62	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, Manteca de cerdo (saín de cerdo, azúcar, antioxidante: E320 y E321 y estabilizante: E471), Agua, Azúcar, Levadura, HUEVO pasteurizado, Margarina vegetal (grasa vegetal refinada: palma y aceite vegetal refinado: girasol, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, conservador: E200, antioxidante: E306 y E304i, aromas y colorante: E160ai), Mejorante panario (emulgente: E481, antioxidante: E300 y enzimas), GLUTEN DE TRIGO y Sal.

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
1890	690	128	8	16

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
125 aprox.	5,000	5,235	290	190	214
Caducidad:	150	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	70	120	180	8-10

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 FERMENTAR A 30º Y 70% HR DURANTE 120 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º.

3º COCER DURANTE 8-10 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	1.566
Valor Energético kcal/100g	374
Grasas (g)	17
de las cuales Saturadas (g)	7,3
Hidratos de Carbono (g)	46
de los cuáles Azúcares (g)	10,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,0
Sal (g)	0,49

Código: 13202 MINI ENSAIMADA 40G

Código EAN-13: 8410532067600

Código EAN-14: 18410532067607

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		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