

**Código: 209082 BAGUETINA ELABOR H. INT. TRIGO 36% BELLSOLA**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

**Código EAN-13: 8410532069772**
**Código EAN-14: 18410532069779**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>110</b>	<b>270</b>	<b>165</b>	-



## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, harina integral de TRIGO (22%), levadura, sal, masa madre inactiva de CENTENO, agente de tratamiento de la harina: E300 y enzimas.

\* El 36% indicado en la denominación del producto se ha calculado sobre el total de harinas utilizadas.

## 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
<b>2300</b>	<b>271</b>	<b>32</b>	<b>8</b>	<b>4</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>65</b>	<b>7,150</b>	<b>7,773</b>	<b>595</b>	<b>395</b>	<b>258</b>
Caducidad:	<b>365</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>30</b>	-	-	-	<b>180</b>	<b>16-18</b>

**OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.**

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PERFORADAS CANAL ESTRECHO Y DESCONGELAR DURANTE 30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER ENTRE 16 Y 18 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 6 ufc-g</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 4 ufc-g</b>
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>940</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>222</b>
Grasas (g)	<b>0,7</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,2</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>42</b>
de los cuales Azúcares (g)	<b>3,3</b>
Fibra Alimentaria (g)	<b>8,7</b>
Proteínas (g)	<b>7,9</b>
Sal (g)	<b>1,1</b>

**Código: 209082 BAGUETINA ELABOR H. INT. TRIGO 36% BELLSOLA**

**Código EAN-13: 8410532069772**

**Código EAN-14: 18410532069779**

## 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)		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		X
ANHIDRÍDO 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