

Código: 107841 BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 260

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: 8410532011917

Código EAN-14: 18410532011914

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

| Peso Unidad (g) | Longitud (mm) | Perim./Anchura (mm) | Altura (mm) |
|-----------------|---------------|---------------------|-------------|
| 260 | 545 | 165 | - |

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, salvado de TRIGO (4,7%), levadura, sal, masa madre inactiva de CENTENO, emulgente: E472e, agente de tratamiento de la harina: E300.

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 |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------|-------------|------------|
| 2300 | 335 | 32 | 8 | 4 |

3.2- Características de la caja

| Unidades | Peso Neto (kg) | Peso Bruto (kg) | Largo (mm) | Ancho (mm) | Alto (mm) |
|------------|----------------|-----------------|------------|------------|------------|
| 35 | 9,100 | 9,850 | 593 | 393 | 260 |
| Caducidad: | 365 | 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) |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| 15-20 | - | - | - | 190 | 17-20 |

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

1º DESCONGELAR 15-20

2º HORNEAR A 190 °C DURANTE 17-20 min

5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

| | | | |
|------------------------|------------------------|-----------------------------|--------------|
| Aerobios mesófilos | < 10 6 ufc-g | Valor Energético kJ/100g | 1.129 |
| Enterobacterias | < 10 4 ufc-g | Valor Energético kcal/100g | 265 |
| Escherichia Coli | < 10 2 ufc-g | Grasas (g) | 1,6 |
| Staphylococos | <10 2 ufc-g | de las cuales Saturadas (g) | 0,3 |
| Salmonella | Ausencia-25g | Hidratos de Carbono (g) | 49,7 |
| Lysteria Monocytogenes | < 10 2 ufc-g | de los cuáles Azúcares (g) | 3,7 |
| | | Fibra Alimentaria (g) | 4,5 |
| | | Proteinas (g) | 11 |
| | | Sal (g) | 1,33 |

Código: 107841 BAGUETTE ENRIQUECIDA CON FIBRA 260

Código EAN-13: 8410532011917

Código EAN-14: 18410532011914

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 |
| 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