

**Código: 210164 BAGUETINA SIN GLUTEN BETINA 25 UDS.**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

**Código EAN-13: 8435048212023**

**Código EAN-14: 28435048212027**



## 1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>100</b>	<b>285</b>	<b>180</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Agua, almidón de maíz, harina de arroz, levadura, harina de maíz, azúcar, sal, estabilizantes: E412 y E461 y gasificante E500ii.

## 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>2050</b>	<b>236</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>25</b>	<b>2,500</b>	<b>3,000</b>	<b>392</b>	<b>294</b>	<b>220</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>5-7</b>

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

1º DESCONGELAR 45 min A TEMPERATURA AMBIENTE SIN ABRIR EL ENVASE. TRAS DESCONGELAR, CONSUMIR EN 1 DIA.

2º NO ES NECESARIO HORNEAR.

3º PARA CONSEGUIR EL EFECTO "PAN RECIEN HORNEADO" HORNEAR 5-7 min A 180º O CALENTAR EN MICROONDAS 1-2 min a 700W.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	<b>&lt; 10 5 ufc/g</b>
Enterobacterias	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</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>1.083</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>255</b>
Grasas (g)	<b>1,5</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,3</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>57</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>1,6</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>2,2</b>
Sal (g)	<b>1,44</b>

**Código: 210164 BAGUETINA SIN GLUTEN BETINA 25 UDS.**

**Código EAN-13: 8435048212023**

**Código EAN-14: 28435048212027**

## 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	TRAZA	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		X
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		X
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		X
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