

Código: **210396 PANECILLO SIN GLUTEN BETINA 45 UDS**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: **8435048226952**

Código EAN-14: **28435048226956**



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
45	155	160	-

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
2050	202	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
45	2,025	2,525	392	294	220
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)
30	-	-	-	180	3-5

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

1º DESCONGELAR 30 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 3-5 min A 180º O CALENTAR EN MICROONDAS 30 seg a 700W.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.083
Valor Energético kcal/100g	255
Grasas (g)	1,5
de las cuales Saturadas (g)	0,3
Hidratos de Carbono (g)	57
de los cuáles Azúcares (g)	1,6
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	2,2
Sal (g)	1,44

Código: 210396 PANECILLO SIN GLUTEN BETINA 45 UDS

Código EAN-13: 8435048226952

Código EAN-14: 28435048226956

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