

**Código: 210843 MINI IBIZA 30G**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

**Código EAN-13: 8410532085130**
**Código EAN-14: 18410532085137**


## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
<b>30</b>	<b>80</b>	<b>150</b>	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, emulgentes: E322 (lecitina de SOJA) y E471, agente de tratamiento de la harina: E300 y enzimas.

## 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>2310</b>	<b>309</b>	<b>56</b>	<b>7</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>156 aprox</b>	<b>4,700</b>	<b>5,160</b>	<b>395</b>	<b>295</b>	<b>300</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>10-15</b>	-	-	-	<b>220-230</b>	<b>4-6</b>

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

1º DESCONGELAR 10-15

2º HORNEAR A 220-230 °C DURANTE 4-6 min

## 5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO 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>1125</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>265</b>
Grasas (g)	<b>1,2</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,6</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>53,9</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>4,4</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>8,4</b>
Sal (g)	<b>1,38</b>

**Código: 210843 MINI IBIZA 30G**

**Código EAN-13: 8410532085130**

**Código EAN-14: 18410532085137**

## 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	X	
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