

## PRODUCTO

 Página:
 1/2

 Fecha:
 01-08-18

 Nº Revisión:
 0

Código: 210939 BAGUETTE SENIOR 255

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

 Código EAN-13:
 8410532053672

 Código EAN-14:
 18410532053679

		A U	<b>D</b>	/ / /	$\sim$	-11	-				6	•	-	Λ	 10.0	_	ж.	V	-	N.	10		7.7		3 -	11		
l I	W.	ΔΨ.	ĸ			-16		<b>P</b>		<b>7</b> △	P	71		ΔN	40	-	4 î		-	K.II	L u	ĮΨ	TV.	LΨ	1 -			L W J

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./ Anchura (mm)	Altura (mm)
255	545	170	-

## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, emulgentes: E472e y E322 (lecitina de SOJA); 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
2102	321	32	8	4

## 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
34	8,670	9,420	593	393	260
Caducidad:	365	DIAS			

## 4.- INSTRUCCIONES RECOMENDADAS DE ACABADO DEL PRODUCTO

Tiempo descongelación (min)	Temperatura fermentación (ºC)	Humedad fermentación (%)	Tiempo fermentación (min)	Temperatura cocción (°C)	Tiempo cocción (min)
15 - 20	-	-	-	180	17-20

**OBSERVACIONES:** 

PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14  $^{\circ}$ C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.

1º DESCONGELAR 15 - 20 min

2º HORNEAR A 180º C DURANTE 17-20 min.

\_

## 5.- ANALISIS MICROBIOLOGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 6 ufc/g
Enterobacterias	< 10 4 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1191
Valor Energético kcal/100g	281
Grasas (g)	1,67
de las cuales Saturadas (g)	0,2
Hidratos de Carbono (g)	56,4
de los cúales Azúcares (g)	4,1
Fibra Alimentaria (g)	2.18
Proteinas (g)	8,4
Sal (g)	1,1

Todos los productos suministrados por el GRUPO MONBAKE cumplen con la Legislación Alimentaria vigente









# ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO

Página:

Revisión Alergenos

2/2

09/03/2020

Código: 210939 BAGUETTE SENIOR 255

 Código EAN-13:
 8410532053672

 Código EAN-14:
 18410532053679

## 6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	SI	NO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	Х	
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS		Х
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		Х
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		Х
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES		Х
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	Х	
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		Х
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS		Х
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS		Х
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		Х
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		Х
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		Х

<sup>\*</sup> Verificar siempre la declaración de alergenos 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

