

Código: **107854** **MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G BOUQUET**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: **8410532067068**Código EAN-14: **18410532067065****1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO**

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./ Anchura (mm)	Altura (mm)
33	65	55	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, pipas de calabaza troceadas (2,5%), levadura, sal, azúcar, margarina (grasas vegetales de palma y coco; aceite de girasol, agua, emulgentes: lecitinas de girasol y E471; acidulante: E330), orégano (0,35%), masa madre inactiva de CENTENO.

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
2310	314	56	7	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
142 aprox.	4,700	5,160	400	300	300
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)
10-15	-	-	-	220-230	4-6

OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. MANTENER ENTRE -18 °C y -25 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1º DESCONGELAR 10-15 min.

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

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO 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	1.159
Valor Energético kcal/100g	274
Grasas (g)	2,9
de las cuales Saturadas (g)	1,2
Hidratos de Carbono (g)	53
de los cuáles Azúcares (g)	3,5
Fibra Alimentaria (g)	2,7
Proteínas (g)	7,7
Sal (g)	0,87

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

Código: **107854** **MINI CAPRICCIO ORÉGANO 33 G BOUQUET**

Código EAN-13: **8410532067068**

Código EAN-14: **18410532067065**

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	TRAZA	
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 SO ₂		X
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES		X
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS		X

* **Verificar siempre la declaración de alergen 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