

Código: **113453 MINI SNECKEN 40 G 10 KG**

Denominación Legal: Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: **8410532062100**

Código EAN-14: **18410532062107**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
40	74	34	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema pastelera [agua, crema pastelera (azúcar, almidón modificado: E1414, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal (coco), dextrosa (maíz), estabilizante: E516; E339ii; E450iii y E450i, gelificante: E401, sal, conservador: E202, colorante (E160ai; E171 y extracto de pimentón), aroma)], agua, margarina vegetal (grasa vegetal: palma, aceite vegetal: girasol y/o soja totalmente refinada, agua, emulgente: E471, sal, acidulante: E330, aromas, colorante: E160a), gotas chocolate (azúcar, pasta de cacao (41%), dextrosa: maiz, manteca de cacao (1,5%), emulgente: E322 girasol), levadura, azúcar, mejorante panario (GLUTEN de TRIGO, emulgente: E471; E472e, dextrosa: maiz, antioxidante: E300, enzimas), sal.

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
2180	683	64	8	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
250 aprox.	10,000	10,360	392	294	220

Caducidad: **270** DÍAS

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	-	-	-	170	15

OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. CONSERVAR A -18 °C. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 170º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º PINTAR LAS PIEZAS CON HUEVO BATIDO. COCER DURANTE 15 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	1.225
Valor Energético kcal/100g	293
Grasas (g)	14
de las cuales Saturadas (g)	7,2
Hidratos de Carbono (g)	36,0
de los cuáles Azúcares (g)	13,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	4,5
Sal (g)	0,79

Código: 113453 **MINI SNECKEN 40 G 10 KG**

Código EAN-13: 8410532062100

Código EAN-14: 18410532062107

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	TRAZA	
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	
ANHIDRÍDO 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 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