

Código: **114317 PANETTI DE POLLO 180 G 24 U**

Denominación Legal: Masa de harina de cereales rellena de pollo y bech

Código EAN-13: **8435048249906**

Código EAN-14: **28435048249900**

1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
180	180	95	30



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, pechuga de pollo (11,5%), BECHAMEL (LECHE entera de vaca, NATA (LECHE, estabilizantes (E407, E466, E460 y E508), aceite de girasol, harina de TRIGO y sal), masa madre activa (9%) (harina de TRIGO fermentada, agua y sal), champiñón, QUESO mozzarella (LECHE pasteurizada de vaca, proteína de LECHE, sal, acidulante E330, CUAJO, fermentos, conservador E202 y antiaglomerante (almidón)), cebolla, QUESO crema cabra (QUESO rulo cabra, NATA, proteína de LECHE, sales fundentes (E331, E452), sal y conservadores (E202, E234)), aceite de girasol, sal, levadura y pimienta.

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
1867	437	88	11	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
24	4,320	4,686	387	287	142
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)
25-30	-	-	-	180	18

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS Y DESCONGELAR 25-30 min.

2º CALENTAR EL HORNO A 180º DURANTE LA DESCONGELACION.

3º COCER 18 min.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

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

Valor Energético kJ/100g	900
Valor Energético kcal/100g	215
Grasas (g)	9,1
de las cuales Saturadas (g)	2,5
Hidratos de Carbono (g)	25,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,4
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,5
Sal (g)	0,95

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medioambiental vigente. No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.

Código: **114317 PANETTI DE POLLO 180 G 24 U**

Código EAN-13: **8435048249906**

Código EAN-14: **28435048249900**

6.- INGREDIENTES ALERGENICOS

	CONTIENE	TRAZA	LIBRE DE ALERGENO
CEREALES QUE CONTENGAN GLUTEN Y PRODUCTOS DERIVADOS	⚠		
CRUSTACEOS Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTACEOS			✓
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO		⚠	
PESCADO Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO		⚠	
CACAHUETES Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETES			✓
SOJA Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA		⚠	
LECHE Y SUS DERIVADOS (INCLUIDA LA LACTOSA)	⚠		
FRUTOS DE CASCARA (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, CASTAÑAS DE PARÁ, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA Y NUECES DE AUSTRALIA) Y SUS DERIVADOS		⚠	
APIO Y PRODUCTOS DERIVADOS			✓
MOSTAZA Y PRODUCTOS DERIVADOS			✓
GRANOS DE SESAMO Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SESAMO			✓
ANHIDRIDO SULFUROSO Y SULFITOS EN CONCENTRACIONES SUPERIORES A 10 mg/kg ó 10 mg/litro EXPRESADO COMO SO2			✓
ALTRAMUCES Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES			✓
MOLUSCOS Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS			✓

* **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

Todos nuestros productos y su proceso de fabricación cumplen con la legislación alimentaria y medioambiental vigente.
No se utilizan materias primas que contengan organismos modificados genéticamente.

