

Código: **103227** **COOKIE CHOCOLATE BERLYS 25 U**

Denominación Legal: Galleta ultracongelada.

Código EAN-13: **8435048234865**

Código EAN-14: **28435048234869**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
90	-	110	-

2.- INGREDIENTES

Preparado galleta 48,5% (harina de TRIGO preparada para galletas, azúcar, aceites vegetales de palma y colza, HUEVO entero en polvo, sólidos de suero de LECHE, gasificante: E500, sal, aroma: vainilla), copos de chocolate 20% (azúcar, pasta de cacao, dextrosa de maíz, cacao desgrasado en polvo, manteca de cacao, emulgente: E322), MANTEQUILLA (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante: E160aiii), harina de TRIGO, agua y azúcar.

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
2014	366	136	17	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
25	2,250	2,544	400	270	110
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)
60	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A Tª AMBIENTE DURANTE 1 HORA.

2º EL PRODUCTO, UNA VEZ DESCONGELADO, TIENE UNA CADUCIDAD DE 15 DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Aerobios mesófilos	< 10 5 ufc/g
Enterobacterias	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.915
Valor Energético kcal/100g	457
Grasas (g)	20
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	62,7
de los cuáles Azúcares (g)	6,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,2
Sal (g)	0,99

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: 103227 **COOKIE CHOCOLATE BERLYS 25 U**

Código EAN-13: 8435048234865

Código EAN-14: 28435048234869

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 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