

Código: **106707** **TRENZA TRADICION F.SECOS-CANELA KÖRFEST**

Denominación Legal: Producto precocido ultracongelado de pastelería.

Código EAN-13: **8435048252739**

Código EAN-14: **28435048252733**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
475	345	120	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema pastelera (LECHE entera de vaca, azúcar, preparado crema (almidón modificado de maíz, almidón de maíz, azúcar, espesantes: E407 y E410, conservador: E202, acidulante: E330, sal, colorantes: E170, E160a(iii) y E160c, aromas), yema de HUEVO pasteurizada, MANTEQUILLA 3% (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante natural: E160a(iii)), conservador: E202), MANTEQUILLA 14,5% (NATA pasteurizada, fermentos lácticos, colorante natural: E160a(iii)), agua, brillo (jarabe de glucosa y fructosa de maíz, agua, azúcar, gelificante: E440ii, correctores de acidez: E330 y E331, conservador: E202, aroma: manzana), azúcar, FRUTOS SECOS 6% (crocanti ALMENDRA 65% (ALMENDRA 50%, azúcar), AVELLANA tostada en grano 35%), LECHE entera de vaca, HUEVO líquido pasteurizado, yema de HUEVO pasteurizada, preparado enzimático (harina de TRIGO, cloruro sódico, alfaamilasa), jarabe de glucosa de maíz, canela en polvo 0,3%, sal y levadura.

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
1,952	383	128	16	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
4	19,000	2,838	395	297	113
Caducidad:		270	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)
180 (5°C)	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO EN REFRIGERACION DURANTE 3 HORAS (5°C).

2º TRAS LA DESCONGELACION ALMACENAR EN REFRIGERACION O TEMPERATURA AMBIENTE. EL PRODUCTO TIENE UNA VIDA UTIL DE 7 Y 5 DIAS RESPECTIVAMENTE

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	1.666
Valor Energético kcal/100g	399
Grasas (g)	22
de las cuales Saturadas (g)	13
Hidratos de Carbono (g)	45,0
de los cuáles Azúcares (g)	21,5
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteinas (g)	5,0
Sal (g)	0,38

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: 106707 **TRENZA TRADICION F.SECOS-CANELA KÖRFEST**

Código EAN-13: 8435048252739

Código EAN-14: 28435048252733

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