

	<h1>ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO</h1>	Página: 1/2
		Fecha: 04-02-20
		Nº Rev: 1

Código: **113679 CROISSANT HOTELERO 45G**

Denominación Legal: Producto crudo ultracongelado de bollería.

Código EAN-13: **8410532087745**

Código EAN-14: **18410532087742**



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (mm)	Perim./Anchura (mm)	Altura (mm)
45	115	50	38

2.- INGREDIENTES

Harina de trigo (GLUTEN), margarina vegetal (grasa vegetal (palma), aceite vegetal (girasol), jarabe de glucosa-fructosa, agua, emulgentes (E322, E471), acidulante (E330), aromas, colorante (E160a)), agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de trigo, emulgentes (E472e, E471), espesante (E466), fibra de trigo (GLUTEN). Cobertura (0,7%): HUEVO líquido pasteurizado.

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
2020	493	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
80	3,600	6,,5	395	289	208
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)
15-30	-	-	-	160-180	15-20

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

1º DESCONGELAR 15-30 min

2º HORNEAR A 160-180 °C DURANTE 15-20 min

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	1.801
Valor Energético kcal/100g	431
Grasas (g)	24
de las cuales Saturadas (g)	13
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuáles Azúcares (g)	8,3
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	9,6
Sal (g)	1

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: 113679 **CROISSANT HOTELERO 45G**

Código EAN-13: 8410532087745

Código EAN-14: 18410532087742

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