

**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)
<b>45</b>	<b>115</b>	<b>50</b>	<b>38</b>

## 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
<b>2020</b>	<b>493</b>	<b>72</b>	<b>9</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (mm)	Ancho (mm)	Alto (mm)
<b>80</b>	<b>3,600</b>	<b>6,,5</b>	<b>395</b>	<b>289</b>	<b>208</b>

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)
<b>15-30</b>	-	-	-	<b>160-180</b>	<b>15-20</b>

**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	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

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

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