

Código: 10808 CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G FERMENTADO
Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8410532067525
Código EAN-14:
18410532067522


1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
95	10,7	6	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, Margarina vegetal (26%) (aceites y grasas vegetales: palma, nabina, soja, girasol; en proporciones variables, agua, emulgente: E471, acidulante: E330, conservador: E202, aromas y colorante: E160a(iii)), Agua, Azúcar, Levadura, Mejorante panario (emulgente: E471 y E472e, dextrosa: maíz, antioxidante: E300 y enzimas), Gluten de TRIGO y Sal. Bañado con HUEVO.

3.- CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

3.1- Presentación del producto en palet

Altura de palet (incluido taco, cm)	Peso de palet (incl. Taco, kg)	Cajas palet	Capas palet	Cajas capa
213	301	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
36	3,420	3,828	39,2	29,4	22
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)
30	-	-	-	180	18-20

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

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS DE HIERRO O ALUMINIO CON PAPEL PARAFINADO O SILICONA Y DESCONGELAR 30 min.

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

3º COCER DURANTE 18-20 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD. EL TIRO DEL HORNO DEBERA ESTAR CERRADO. NO ES NECESARIO PINTAR EL PRODUCTO.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	-
Escherichia Coli	<10 2 ufc/g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.485
Valor Energético kcal/100g	356
Grasas (g)	21
de las cuales Saturadas (g)	10,0
Hidratos de Carbono (g)	33,0
de los cuáles Azúcares (g)	1,6
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,3
Sal (g)	0,89

Código: 10808 CROISSANT CURVO MARGARINA 95 G FERMENTADO

Código EAN-13: 8410532067525

Código EAN-14: 18410532067522

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 alergen en el etiquetado de los envases de nuestros productos**

MONBAKE GRUPO
 EMPRESAS S.A.U.
 NIF: A-31025778
 Francisco Gervás 1
 28108 Alcobendas (Madrid)

Fdo: David Novo Garza
 Dpto. de Calidad