

Código: **90099 BARRA GALLEGA 260 GRS**

Pan Precocido Congelado

Código EAN-13: **8410532067105**

Código EAN-14: **18410532067102**

## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>260</b>	<b>44,5</b>	<b>9,5</b>	-



## 2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, agua, levadura, sal, antioxidante: E300 y enzimas.

## 3.- CARACTERISTICAS 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
<b>217</b>	<b>214</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>6</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>22</b>	<b>5,720</b>	<b>6,293</b>	<b>49</b>	<b>29,7</b>	<b>40,5</b>
Caducidad:		<b>365</b>	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>30</b>	-	-	-	<b>180</b>	<b>18-20</b>

**OBSERVACIONES: PRODUCTO CONGELADO. CONSERVAR A -14 °C. DESCONGELAR PARA SU USO A TEMPERATURA AMBIENTE. UNA VEZ DESCONGELADO, NO VOLVER A CONGELAR.**

1º COLOCAR LAS PIEZAS EN BANDEJAS PLANAS PERFORADAS Y DESCONGELAR DURANTE 30 min.

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

3º COCER ENTRE 18 Y 20 min DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD.

## 5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	<b>&lt; 10 4 ufc/g</b>
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>1.002</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>237</b>
Grasas (g)	<b>0,9</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>0,2</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>47,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>2,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>8,5</b>
Sal (g)	<b>1,30</b>

**Código:** 90099 **BARRA GALLEGA 260 GRS**

**Código EAN-13:** 8410532067105

**Código EAN-14:** 18410532067102

## 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