

Código: **100075 HERRADURA CACAO 155G 45 UD**

Producto crudo ultracongelado de bollería

Código EAN-13: **8435048248756**

Código EAN-14: **28435048248750**



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
155	25,5	5,3	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema cacao 20,7% [azúcar, grasa vegetal (palma, girasol, colza) en proporciones variables, cacao desgrasado en polvo 13,5%, almidón modificado, emulgente: E322 (lecitina de SOJA), pasta de AVELLANA, aroma y vainillina], margarina [grasas y aceites vegetales (palma, nabina, soja y girasol; en proporción variable) agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a(iii)], agua, sal, agente de tratamiento de la harina: E920 y enzimas.

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
135	787	104	8	13

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
45	6,975	7,325	39,2	29,4	15
Caducidad:		300	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)
25-30	-	-	-	180	24-26

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

1º DESCONGELAR 25-30 min.

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 24-26 min.

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	2047
Valor Energético kcal/100g	491
Grasas (g)	30,1
de las cuales Saturadas (g)	13,8
Hidratos de Carbono (g)	47,7
de los cuales Azúcares (g)	13,3
Fibra Alimentaria (g)	2,6
Proteínas (g)	6,5
Sal (g)	1,2

Código: 100075 HERRADURA CACAO 155G 45 UD

Código EAN-13: 8435048248756

Código EAN-14: 28435048248750

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

Fdo: David Novo Garza
 Dpto. de Calidad