

Código: 100079 HERRADURA CACAO XL 210G 30UD

Producto crudo ultracongelado de bollería

Código EAN-13: 8435048248817
Código EAN-14: 28435048248811

1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
210	34	5,3	-



2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, crema cacao (28,1%) [azúcar; grasa vegetal (palma, girasol, colza) en proporciones variables; cacao desgrasado en polvo 13,5%; almidón modificado; emulgente E322 (SOJA); pasta de AVELLANA <1%; aroma y vainillina], margarina [aceites y grasas vegetales (palma; nabina; soja; 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	713	104	8	13

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
30	6,300	6,620	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	2263
Valor Energético kcal/100g	544
Grasas (g)	39,4
de las cuales Saturadas (g)	16,6
Hidratos de Carbono (g)	39,8
de los cuáles Azúcares (g)	20,4
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,1
Sal (g)	1,0

Código: 100079 HERRADURA CACAO XL 210G 30UD

Código EAN-13: 8435048248817

Código EAN-14: 28435048248811

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 alérgenos 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