

Código: **100100 CROISSANT CURVO MG 130G 70UD**

Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8435048249074

Código EAN-14:

28435048249078



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
130	-	-	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, margarina 29,9 % [aceites y grasas vegetales (palma; nabina; soja; girasol; en proporción variable), agua, emulgente: E471 (palma), acidulante: E330, conservante: E202, aromas, colorante: E160a (iii)], agua, azúcar, levadura, sal, GLUTEN de TRIGO, harina malteada de CEBADA, dextrosa (maíz), preparado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E451i], emulgentes: E472e y E471, HUEVO en polvo, agente tratamiento de la harina: E300 y 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
213	716	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
70	9,100	9,550	39,2	29,4	22
Caducidad:		180	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)
-	28	70	120-150	180	16-18

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

1º FERMENTAR A 28 °C - 70% HR DURANTE 120-150 min.

2º HORNEAR A 180°C DURANTE 16-18 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	1830
Valor Energético kcal/100g	439
Grasas (g)	27,1
de las cuales Saturadas (g)	14,1
Hidratos de Carbono (g)	40
de los cuáles Azúcares (g)	7,8
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	7,4
Sal (g)	0,86

Código: 100100 CROISSANT CURVO MG 130G 70UD

Código EAN-13: 8435048249074

Código EAN-14: 28435048249078

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

Fdo: David Novo Garza
 Dpto. de Calidad