

Código: **100111 TRIANGULO CUATRO QUESOS 130G 48 UD**

Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8435048249227

Código EAN-14:

28435048249221



1.- CARACTERÍSTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
130	14,5	11	-

2.- INGREDIENTES

Relleno de QUESO 29,2% [agua, QUESO en polvo 18,4% (Almidón modificado, suero de LECHE en polvo, LECHE desnatada en polvo, QUESO en polvo 20%, grasa vegetal (palma), sal, LECHE desnatada en polvo y gelificante: E401), mezcla 3 QUESOS 13,4% (QUESO azul 90% {LECHE pasteurizada de vaca, cultivos LÁCTICOS, sal, CUAJO y Penicillium roqueforti}, QUESO emmental 5% {LECHE pasteurizada de vaca, fermentos LÁCTICOS, CUAJO y sal}, QUESO mozzarella 5% {LECHE pasteurizada de vaca, sal, cultivos LÁCTICOS, CUAJO microbiano}) y espesante: E1414], Harina de TRIGO, 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, azúcar, levadura, sal, HUEVO en polvo, preparado LÁCTEO (Derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco) y estabilizante: E451i), GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E472e y E471, dextrosa, harina de CEBADA malteada, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920, y enzimas. Decorado con HUEVO líquido pasteurizado.

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
210	719	104	13	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
48	6,240	6,670	39,2	29,4	15
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)
20-25	-	-	-	180	19-21

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

1º DESCONGELAR 20-25 min

2º HORNEAR A 180 °C DURANTE 19-21 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	1539
Valor Energético kcal/100g	369
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	32,5
de los cuales Azúcares (g)	6,1
Fibra Alimentaria (g)	1,5
Proteínas (g)	7,1
Sal (g)	1,40

Código: 100111 TRIANGULO CUATRO QUESOS 130G 48 UD

Código EAN-13: 8435048249227

Código EAN-14: 28435048249221

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