

Código: 100113 TRIANGULO CREMA 130G 52 UD
Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8435048249326
Código EAN-14:
28435048249320


1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

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

2.- INGREDIENTES

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, Relleno de crema y cabello de angel 29.2% [Cabello de ángel 47% (Pulpa de calabaza, azúcar, glucosa, almidón modificado de maíz (E1422), gelificante: E407, acidulante: E330, harina de garrofín, conservador: E202 y aroma de limón), agua, crema pastelera 14,5% (azúcar, almidón modificado: E1414, suero de LECHE en polvo, grasa vegetal de coco, dextrosa (maíz), colorantes: E170; E160a(i) y extracto de pimentón, gelificante: E401, sal, y aroma], azúcar, levadura, sal, HUEVO en polvo, preparado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal de coco, estabilizante: E451i], GLUTEN de TRIGO, emulgentes: E472e y E471, dextrosa, HUEVO en polvo, harina de CEBADA malteada, agentes de tratamiento de la harina: E300 y E920 y enzimas. Decorado con HUEVO líquido pasteurizado.

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
210	794	104	13	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
52	6,760	7,385	39,2	29,4	15
Caducidad:		220	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	1657
Valor Energético kcal/100g	397
Grasas (g)	23
de las cuales Saturadas (g)	11
Hidratos de Carbono (g)	42,0
de los cuáles Azúcares (g)	17,0
Fibra Alimentaria (g)	1,5
Proteínas (g)	5,6
Sal (g)	1,25

Código: 100113 TRIANGULO CREMA 130G 52 UD

Código EAN-13: 8435048249326

Código EAN-14: 28435048249320

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

Fdo: David Novo Garza
Dpto. de Calidad