

Código: **101384 MOODIE GLACÉ 53 G 48 U**

Código EAN-13:

Producto de bollería frito congelado

8435048234827

Código EAN-14:

28435048234821



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
53	-	9	3,2

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, grasa de palma, agua, solución azucarada (15%) (azúcar, agua, jarabe de glucosa, almidón de maíz, maltodextrina, aroma, sal, estabilizantes (E410, E415)), HUEVO líquido pasteurizado, emulgentes (E471, E481, E322 (SOJA, girasol), E472e), dextrosa (TRIGO, maíz), azúcar, levadura, almidones (TRIGO, maíz), gasificantes (E500ii, E450i, E341), sal, HUEVO en polvo, suero de LECHE en polvo, espesante (E412), correctores de acidez (E341i, E330), aroma, estabilizante E414, colorante E160a(iii).

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
209,4	320	104	13	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
48	2,544	2,881	38,8	29,4	14,6
Caducidad:		270	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)
60	-	-	-	-	-

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

1º DESCONGELAR EL PRODUCTO A TEMPERATURA AMBIENTE 60 min.

2º EL PRODUCTO, UNA VEZ DESCONGELADO, CONSUMIR EN UN PLAZO DE 2 DIAS.

5.- ANALISIS MICROBIOLÓGICO Y NUTRICIONAL

Coliformes	< 10 2 ufc/g
Escherichia Coli	Ausencia / 25g
Staphylococos	<10 2 ufc/g
Salmonella	Ausencia/25g
Lysteria Monocytogenes	< 10 2 ufc/g

Valor Energético kJ/100g	1.746
Valor Energético kcal/100g	419
Grasas (g)	25
de las cuales Saturadas (g)	13
Hidratos de Carbono (g)	41,0
de los cuáles Azúcares (g)	11,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	5,2
Sal (g)	0,83

Código: 101384 MOODIE GLACÉ 53 G 48 U

Código EAN-13: 8435048234827

Código EAN-14: 28435048234821

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