

Código: **101411 MAXI MOODIE AZUCAR 70 G 40 U**

Código EAN-13:

Producto de bollería frito congelado

8435048238696

Código EAN-14:

28435048238690



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
70	-	9,8	3,5

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, grasa de palma, agua, azúcar (8%), grasas parcialmente hidrogenadas (palma, palmiste), HUEVO líquido pasteurizado, emulgentes (E471, E481, E322 (SOJA, girasol), E472e), dextrosa (maíz, TRIGO), 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, conservador E200, 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
206,4	328	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
40	2,800	3,144	38,8	39,4	15,6
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	1.888
Valor Energético kcal/100g	453
Grasas (g)	31
de las cuales Saturadas (g)	18
Hidratos de Carbono (g)	38,0
de los cuáles Azúcares (g)	10,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	5,6
Sal (g)	0,92

Código: 101411 **MAXI MOODIE AZUCAR 70 G 40 U**

Código EAN-13: 8435048238696

Código EAN-14: 28435048238690

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 alergen 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