

Código: **101413 BERLINA BOMBON 105 G 36 U**

Producto de pastelería ultracongelado.

Código EAN-13: **8435048238658**

Código EAN-14: **28435048238652**



## 1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
<b>105</b>	-	<b>8,4</b>	<b>4,3</b>

## 2.- INGREDIENTES

Harina (TRIGO, SOJA), relleno con cacao (19%) (azúcar, aceites y grasas vegetales (girasol, palma), cacao desgrasado en polvo, emulgente E322 (girasol), aromas), cobertura con cacao (18%) (azúcar, grasas y aceites vegetales (palmiste, palma), LECHE desnatada en polvo, cacao desgrasado en polvo, cacao en polvo, LACTOSUERO, LACTOSA, almidón de maíz, emulgentes (E322 (SOJA), E476), aroma), grasa de palma, agua, HUEVO líquido pasteurizado, cobertura blanca (2%) (azúcar, grasa vegetal de palmiste totalmente hidrogenada, grasa de palma, LACTOSUERO, emulgente E322 (SOJA), aromas), azúcar, levadura, GLUTEN de TRIGO, emulgentes (E322 (SOJA), E471, E472e), sal, dextrosa de maíz, gasificantes (E500ii, E450i), aromas, colorante E160a(iii), almidón de patata, HUEVO en polvo, fibra de TRIGO.

## 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
<b>206,4</b>	<b>428</b>	<b>96</b>	<b>12</b>	<b>8</b>

### 3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
<b>36</b>	<b>3,780</b>	<b>4,190</b>	<b>38,8</b>	<b>29,4</b>	<b>15,6</b>
Caducidad:		<b>270</b>	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)
<b>60</b>	-	-	-	-	-

**OBSERVACIONES: PRODUCTO ULTRACONGELADO. 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	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>
Escherichia Coli	<b>Ausencia / 25g</b>
Staphylococos	<b>&lt;10 2 ufc/g</b>
Salmonella	<b>Ausencia/25g</b>
Lysteria Monocytogenes	<b>&lt; 10 2 ufc/g</b>

Valor Energético kJ/100g	<b>1.952</b>
Valor Energético kcal/100g	<b>468</b>
Grasas (g)	<b>30</b>
de las cuales Saturadas (g)	<b>17</b>
Hidratos de Carbono (g)	<b>40,0</b>
de los cuáles Azúcares (g)	<b>22,0</b>
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	<b>7,6</b>
Sal (g)	<b>0,63</b>

**Código:** 101413 BERLINA BOMBON 105 G 36 U

**Código EAN-13:** 8435048238658

**Código EAN-14:** 28435048238652

## 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