

Código: **101414 BERLINA CREMA 95 G 36 U**

Código EAN-13:

Producto de pastelería ultracongelado.

8435048238641

Código EAN-14:

28435048238645



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
95	-	8,5	4,3

2.- INGREDIENTES

Harina (TRIGO, SOJA), relleno sabor crema (20%) [agua, jarabe de glucosa y fructosa, azúcar, LECHE desnatada en polvo, almidón modificado de maíz, grasas vegetales (palma, coco), estabilizantes (E460, E466, E415), colorante E160a(iii), correctores de la acidez (E334, E575), sal, emulgente E435, aromas, conservador E202], grasa de palma, agua, HUEVO líquido pasteurizado, azúcar, emulgentes (E322 (SOJA), E471, E472e), levadura, gasificantes (E500ii, E450i), sal, dextrosa de maíz, GLUTEN de TRIGO, aromas, almidón de patata, HUEVO en polvo, fibra de TRIGO, 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	394	96	12	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
36	3,420	3,830	38,8	29,4	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 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	< 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	1.519
Valor Energético kcal/100g	364
Grasas (g)	22
de las cuales Saturadas (g)	13
Hidratos de Carbono (g)	34,0
de los cuáles Azúcares (g)	13,0
Fibra Alimentaria (g)	-
Proteínas (g)	6,9
Sal (g)	0,75

Código: 101414 BERLINA CREMA 95 G 36 U

Código EAN-13: 8435048238641

Código EAN-14: 28435048238645

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