

Código: **101509 MINI GAUCHA CACAO AVELL 40G MONBAKE**

Código EAN-13:

Producto crudo ultracongelado de bollería

8410532061738

Código EAN-14:

18410532061735



1.- CARACTERISTICAS DE LA PIEZA EN CONGELADO

Peso Unidad (g)	Longitud (cm)	Perim./Anchura (cm)	Altura (cm)
40	5,75	4,5	-

2.- INGREDIENTES

Harina de TRIGO, relleno de cacao y AVELLANAS (23,3%)[azúcar, aceite vegetal (girasol), cacao desgrasado en polvo (7,5%), pasta de AVELLANA (6%), almidón modificado (patata), grasa vegetal (palma), emulgente: E322 (girasol) y aroma (LECHE)], 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, azúcar, levadura, HUEVO en polvo, preparado LÁCTEO [derivados LÁCTEOS, grasa vegetal (coco) y estabilizante: E451i], sal, 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 azúcar y 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
170,2	630	72	9	8

3.2- Características de la caja

Unidades	Peso Neto (kg)	Peso Bruto (kg)	Largo (cm)	Ancho (cm)	Alto (cm)
225	9,000	9,450	39,2	29,4	22
Caducidad:		180	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	-	-	-	190	13-15

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

1º DESCONGELAR 20-25 min A Tª AMBIENTE.

2º HORNEAR A 190 °C DURANTE 13-15 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	1965
Valor Energético kcal/100g	471
Grasas (g)	28
de las cuales Saturadas (g)	12
Hidratos de Carbono (g)	47,0
de los cuales Azúcares (g)	21
Fibra Alimentaria (g)	2,5
Proteínas (g)	7,3
Sal (g)	0,71

Código: 101509 **MINI GAUCHA CACAO AVELL 40G MONBAKE**

Código EAN-13: 8410532061738

Código EAN-14: 18410532061735

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